



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«ЕВПАТОРИЙСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.16 Туризм и гостеприимство

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Специалист по туризму и гостеприимству
Администратор
Официант
Бармен

Одобрено на заседании педагогического
совета:

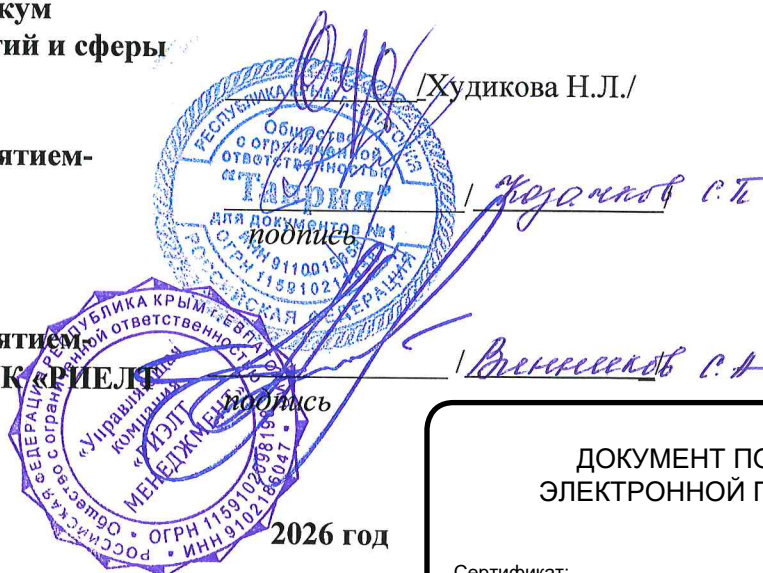
протокол № 3 от 20.05.2026г.

Утверждено Приказом ГБПОУ РК
«Евпаторийский техникум
строительных технологий и сферы
обслуживания»:

приказ № 56 от 22.05.2026г.

Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «Таврия»

Согласовано с предприятием-
работодателем ООО «УК «РИЕЛТИ
МЕНЕДЖМЕНТ»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
00C9F49B7FE3DC20BFD2B8599D96597F9F
Владелец: Худикова Нила Леонидовна
Действителен: с 19.01.2026 до 14.04.2027

Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП-П) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство».

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

ОПОП-П определяет объем и содержание основного общего и среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организация-разработчик:	ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»
Согласовано с работодателем ООО «РИЭТТ МЕНЕДЖМЕНТ» Директор _____ С.А.Винников « <u>20</u> » _____ 202 <u>6</u> г. М.П. _____	Согласовано с работодателем ООО «ЕВПАТОРИЯ-КРЫМ-КУРОРТ» Директор _____ С.В.Павицкая « <u>20</u> » _____ 202 <u>6</u> г. М.П. _____
Согласовано с работодателем ООО «Таврия» Директор _____ С.П.Козачков « <u>20</u> » _____ 202 <u>6</u> г. М.П. _____	Согласовано с работодателем ИП Коньшина Гульфии Айдеровна Директор _____ Г.А.Коньшина « <u>20</u> » _____ 202 <u>6</u> г. М.П. _____
Согласовано с работодателем ООО «Версаль» Директор _____ С.Е.Фиалковская « <u>20</u> » _____ 202 <u>6</u> г. М.П. _____	Согласовано с работодателем ООО «Санди-Евпатория» Директор _____ В.С.Савченко « <u>20</u> » _____ 202 <u>6</u> г. М.П. _____

применением исключительно электронного обучения, дистанционных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 №932);

– Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 13.10.2020 №1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

– Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД- комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации– от 07.05.2015 года № 281н «Об

	утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации– от 09.03.2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации– от 17.07.2020 года, регистрационный № 59004 «Об утверждении профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации– от 07.05.2015 года № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации – от 05 .09. 2017 года № 659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приему и размещению гостей» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации– от 04.06.2018 года № 3661н «Об утверждении профессионального стандарта «Маркетолог» Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н «Об утверждении профессионального стандарта « Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации « (Зарегистрировано в Минюсте России 29 апреля 2021 № 63290)
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются медицинская книжка, инструктаж по технике безопасности. Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 12.12.2022 г. № 1100 об утверждении ФГОС СПО
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по туризму и гостеприимству
в т.ч. дополнительные квалификации	Администратор 4 разряда Бармен 3-4 разряда Официант 3-4 разряда
Направленности	предоставление услуг предприятий питания
Нормативный срок реализации	2 года 10 месяцев
Нормативный объем образовательной программы	4428
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 9 месяцев

Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4284	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Общеобразовательные дисциплины	1476	748
Обязательная часть образовательной программы	1816	1572
социально-гуманитарный цикл с учетом вариативной части	336	200
	352	218
общепрофессиональный цикл с учетом вариативной части	394	202
	762	400
профессиональный цикл с учетом вариативной части	1082	1082
	1478	1478
в т.ч. практика:	720	720
- учебная	- 288	- 288
- производственная	- 432	- 432
Вариативная часть образовательной программы	776	524
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	470	292
Организация производства продукции общественного питания	56	26
Физиология питания, санитария и гигиена	56	24
Кулинарная характеристика блюд	76	28
Маркетинг в организациях общественного питания	66	36
Саморазвитие в условиях цифровой экономики	72	34
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих	144	144
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).	216	
Всего	4284	2834

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 15.06.2020 № 329н	С – Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных
2	33.013 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н	А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			D – Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	D/01.6 Планирование процессов обслуживания гостей организации питания
				D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания
				D/03.6 Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания
			В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
				В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
				В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
				В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
3	08.035 Маркетолог	Приказ Министерства труда и социальной	А – Технология проведения маркетингового исследования с	А/02.6 Проведение маркетингового исследования с использованием

		защиты РФ от 04.06.2018 № 366н	использованием инструментов комплекса маркетинга	инструментов комплекса маркетинга
4	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н	А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации
5	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 282н	А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения
				А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания
				А/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
6	33.022 Работник по приему и размещению гостей	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.09.2017 № 659н	Е Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	Е/02.4 Координация работы сотрудников службы приема и размещения по встрече, регистрации, размещению и выезду гостей гостиничного комплекса или иного средства
7	33.008 Руководитель предприятия питания	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н	А – правление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
				А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
Предоставление услуг предприятий питания	ПМн.02 Предоставление услуг предприятий питания
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен	ПМ.03 Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен
Выполнение работ по профессии Официант	ПМ.04 Выполнение работ по профессии Официант
Наименование направленности: предоставление услуг предприятий питания	
Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Предоставление услуг предприятий питания	ПМн.02 Предоставление услуг предприятий питания
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен	ПМ.03 Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен
Выполнение работ по профессии Официант	ПМ.04 Выполнение работ по профессии Официант

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		- 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; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Знания:
		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;
		Знания:
		- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

		- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);

		- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - 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; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; Знания: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

		- пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - 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; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	Умения:
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

	необходимого уровня физической подготовленности	- основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы; Знания: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки: - координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;
		Умения: - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - владеть культурой межличностного общения; - разработки программы формирования лояльности персонала;
		Знания: - законодательства Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказания первой помощи; - цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; - ассортимента и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программного обеспечения деятельности туристских организаций; - этики делового общения; - основ делопроизводства;
	ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки: - осуществления организации и контроля работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства;
		Умения: - взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; - организации работы с документами;
		Знания: - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - ассортимента и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программного обеспечения деятельности туристских организаций; - основы делопроизводства;
	ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб	Навыки: - координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - общения с клиентами;
		Умения:

	предприятий туризма и гостеприимства	- владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); Знания: - законодательства Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказания первой помощи; - цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; - ассортимента и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программного обеспечения деятельности туристских организаций; - этики делового общения; - основ делопроизводства;
	ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Навыки: - использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; Умения: - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; Знания: - законодательства Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказания первой помощи; - цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; - ассортимента и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программного обеспечения деятельности туристских организаций; - этики делового общения; - основ делопроизводства;
Предоставление услуг предприятия питания	ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Навыки: - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; - приема и оформления заказа на бронирование столика; - приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; - предоставления информации об организации питания; - ведение учета заказанных столиков в зале организации питания; Умения: - осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения; - использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; - вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами; - презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;

		- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания; Знания: - законодательства Российской Федерации, регулирующего деятельность предприятий питания; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации деятельности предприятий питания; - основ организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - технологии производства на предприятиях питания; - требований охраны труда на рабочем месте; - специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе производственной службы; - основ охраны здоровья, санитарии и гигиены; - основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; - порядка и процедуры приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; - правил регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; - стандартов приема входящих звонков; - стандартов приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; - этикета телефонного разговора и общения в мессенджерах; - приемов и техники перемещения в ограниченном пространстве в организации питания; - правил ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания; - правил подачи меню в организации питания; - порядка и правил подготовки зала к обслуживанию гостей; - правил и видов расстановки мебели в зале организации питания; - видов сервировки стола при обслуживании гостей; - видов и назначения ресторанных аксессуаров; - характеристики столовой посуды, приборов; - правил и техники подачи блюд и напитков - правил уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей; - способов и техники сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - правил расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней; - способов и правил переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках; - требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения; - правил и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;

		- методов подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения; - техники открытия бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; - методов сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков; - правил хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования; - видов барного оборудования и инвентаря; - правил сочетаемости напитков и блюд; - классификации алкогольных и безалкогольных напитков; - ассортимента алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов; - классификации чая по степени ферментации, методов заваривания чая; - нечайных чаев: виды, характеристики, отличительные особенности; - классификации кофе по видам и степени обжарки; - сочетаемости чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - правил создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядка и процедуры передачи заказа на кухню и в бар; - видов и способов постановки вопросов при определении потребностей гостей; - техники продаж и презентации блюд и напитков; - правил и очередности подачи блюд и напитков; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правил порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; - правил выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; - правила и техника подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники подачи вина; - правил и техники подачи пива; - правил и техники приготовления и подачи коктейлей; - правил и техники подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники приготовления и подачи чая, кофе; - порядка и правил составления документации по приготовлению коктейлей; - правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - культуры потребления алкогольных напитков; - правил этикета при обслуживании гостей в баре; - правил безопасной эксплуатации оборудования бара; - видов и классификации баров, планировочные решения баров; - правил ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара;

		- норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; - условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре; - методов разрешения конфликтных ситуаций; - техники продаж и презентации напитков; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - видов мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядка и правил обслуживания гостей на мероприятиях; - правил подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правил и порядка расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; - порядка проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; - порядка получения, выдачи и хранения денежных средств; - правил возврата платежей;
	ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Навыки: - оценки материальных ресурсов предприятия питания; - оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; - планирования текущей деятельности предприятия питания; - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - координации и контроля деятельности предприятия питания; - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; - проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; - распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; - координации деятельности сотрудников производственной службы; - контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; - взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; - управления конфликтными ситуациями в коллективе; - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; Умения: - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; - контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;

		Знания: - законодательства Российской Федерации, регулирующего деятельность предприятий питания; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации деятельности предприятий питания; - основ организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - технологии производства на предприятиях питания; - требований охраны труда на рабочем месте; - специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе производственной службы; - основ охраны здоровья, санитарии и гигиены; - основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; - порядка и процедуры приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; - правил регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; - стандартов приема входящих звонков; - стандартов приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; - этикета телефонного разговора и общения в мессенджерах; - приемов и техники перемещения в ограниченном пространстве в организации питания; - правил ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания; - правил подачи меню в организации питания; - порядка и правил подготовки зала к обслуживанию гостей; - правил и видов расстановки мебели в зале организации питания; - видов сервировки стола при обслуживании гостей; - видов и назначения ресторанных аксессуаров; - характеристики столовой посуды, приборов; - правил и техники подачи блюд и напитков - правил уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей; - способов и техники сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - правил расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней; - способов и правил переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках; - требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения; - правил и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей; - методов подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;

		- техники открытия бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; - методов сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков; - правил хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования; - видов барного оборудования и инвентаря; - правил сочетаемости напитков и блюд; - классификации алкогольных и безалкогольных напитков; - ассортимента алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов; - классификации чая по степени ферментации, методов заваривания чая; - нечайных чаев: виды, характеристики, отличительные особенности; - классификации кофе по видам и степени обжарки; - сочетаемости чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - правил создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядка и процедуры передачи заказа на кухню и в бар; - видов и способов постановки вопросов при определении потребностей гостей; - техники продаж и презентации блюд и напитков; - правил и очередности подачи блюд и напитков; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правил порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; - правил выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; - правила и техника подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники подачи вина; - правил и техники подачи пива; - правил и техники приготовления и подачи коктейлей; - правил и техники подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники приготовления и подачи чая, кофе; - порядка и правил составления документации по приготовлению коктейлей; - правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - культуры потребления алкогольных напитков; - правил этикета при обслуживании гостей в баре; - правил безопасной эксплуатации оборудования бара; - видов и классификации баров, планировочные решения баров; - правил ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара; - норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; - условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре;

		- методов разрешения конфликтных ситуаций; - техники продаж и презентации напитков; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - видов мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядка и правил обслуживания гостей на мероприятиях; - правил подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правил и порядка расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; - порядка проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; - порядка получения, выдачи и хранения денежных средств; - правил возврата платежей;
	ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	Навыки: - встречи и приветствия гостей в организации питания; - информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; - размещения гостей за столом в зале организации питания; - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; - Подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; - проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность); - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; - подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; - приготовления заготовок для напитков; - приготовления свежавыжатых соков; - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; - уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания; - получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - замены использованной посуды, приборов и столового белья; - оформления витрины и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; - рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; - приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков

	- приготовления и подачи чая, кофе; - готовки, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей; - готовки и подачи свежевыжатых соков; - готовки, оформления и подачи чая, кофе; - подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - проведения операций по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей; - разрешения конфликтных ситуаций; - использования электронного меню, интерактивного бара; - консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции; - эксплуатации оборудования бара; - пользования автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - занесения в программы и редактирования данных по заказу в специализированных программах; - подготавливания барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции; - встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - соблюдения времени, последовательности и синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия; - использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия; - выдерживания температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях; - сервировки (досервировывать, пересервировывать) столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи; - пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); - проведения оформления счета для оплаты; - выжимания сока из цитрусовых, мягких и твердых плодов; - порционирования, сервирования и украшения свежевыжатых соков и безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания; - открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками; - разлития газированных и негазированных безалкогольных напитков; - применения скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах; - предоставления счета гостям организации питания; - приема оплаты в наличной и безналичной формах; - оформления возврата оформленных платежей; - формирования кассовых отчетов в специализированных программах; - подачи карты вин, барной и коктейльной карты в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания; - использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания; - оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;

	- создания атмосферы доброжелательности и гостеприимства в организации питания; - подачи гостям меню организации питания; Умения: - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; - презентовать напитки с элементами бармен-шоу; - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания; Знания: - законодательства Российской Федерации, регулирующего деятельность предприятий питания; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации деятельности предприятий питания; - основ организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - технологии производства на предприятиях питания; - требований охраны труда на рабочем месте; - специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе производственной службы;

		- основ охраны здоровья, санитарии и гигиены; - основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; - порядка и процедуры приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; - правил регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; - стандартов приема входящих звонков; - стандартов приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; - этикета телефонного разговора и общения в мессенджерах; - приемов и техники перемещения в ограниченном пространстве в организации питания; - правил ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания; - правил подачи меню в организации питания; - порядка и правил подготовки зала к обслуживанию гостей; - правил и видов расстановки мебели в зале организации питания; - видов сервировки стола при обслуживании гостей; - видов и назначения ресторанных аксессуаров; - характеристики столовой посуды, приборов; - правил и техники подачи блюд и напитков - правил уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей; - способов и техники сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - правил расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней; - способов и правил переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках; - требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения; - правил и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей; - методов подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения; - техники открытия бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; - методов сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков; - правил хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования; - видов барного оборудования и инвентаря; - правил сочетаемости напитков и блюд; - классификации алкогольных и безалкогольных напитков; - ассортимента алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов; - классификации чая по степени ферментации, методов заваривания чая; - нечайных чаев: виды, характеристики, отличительные особенности; - классификации кофе по видам и степени обжарки;

	- сочетаемости чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - правил создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядка и процедуры передачи заказа на кухню и в бар; - видов и способов постановки вопросов при определении потребностей гостей; - техники продаж и презентации блюд и напитков; - правил и очередности подачи блюд и напитков; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правил порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; - правил выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; - правила и техника подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники подачи вина; - правил и техники подачи пива; - правил и техники приготовления и подачи коктейлей; - правил и техники подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники приготовления и подачи чая, кофе; - порядка и правил составления документации по приготовлению коктейлей; - правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - культуры потребления алкогольных напитков; - правил этикета при обслуживании гостей в баре; - правил безопасной эксплуатации оборудования бара; - видов и классификации баров, планировочные решения баров; - правил ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара; - норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; - условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре; - методов разрешения конфликтных ситуаций; - техники продаж и презентации напитков; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - видов мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядка и правил обслуживания гостей на мероприятиях; - правил подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правил и порядка расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; - порядка проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; - порядка получения, выдачи и хранения денежных средств; - правил возврата платежей;

	ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Навыки: - составления документации, отчетов посредством специализированных программ; - поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования; - подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания; - подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; - сервировки столов с учетом вида мероприятия; - подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ; Умения: - Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания; - Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию; - Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания; - Проверять качество и состояние столового белья в организации питания; - Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания; - Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток; - Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее; - Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе; - Сортировать использованную столовую посуду и приборы; - Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания; - Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара; - Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара; - Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению; - Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок; - Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов; - Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды; - Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь; - Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос; - Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации); - Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции; - Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета; - Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;

		Знания: - законодательства Российской Федерации, регулирующего деятельность предприятий питания; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации деятельности предприятий питания; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности;
	ПК.2.5. Проводить маркетинговое исследование с использованием инструментов комплекса маркетинга	Навыки: - аналитических способностей; - сбора и интерпретации данных; - презентации и коммуникации; - использования компьютерных программ для обработки и анализа данных; - составления отчетности и документирования; Умения: - определять цели и задачи маркетингового исследования; - выбирать и применять соответствующие инструменты комплекса маркетинга; - собирать и анализировать данные о рынке; - формулировать и обосновывать рекомендации на основе результатов исследований; - контролировать и корректировать ход маркетинговых исследований; Знания: - общих принципов и методов маркетинговых исследований; - инструментов комплекса маркетинга; - целевых групп потребителей; - методов сбора и анализа данных; - управленческих решений, принимаемых на основе маркетинговых исследований;
	ПК.2.6. Осуществлять организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Навыки: - работы с технологическим оборудованием; - составления технологической документации; - контроля качества продукции; - организации производственного процесса; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с документацией; Умения: - организовывать рабочие места для производства продукции общественного питания; - составлять калькуляционные карты на блюда и изделия; - осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции; - организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания; - оформлять необходимую документацию, связанную с производством продукции общественного питания;

		- соблюдать санитарные нормы и правила при организации производства продукции общественного питания; Знания: - технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - организации производства на предприятиях общественного питания; - нормативных документов, регламентирующих производство продукции общественного питания; - видов и характеристики оборудования, используемого для производства продукции общественного питания; - требований к сырью и материалам, используемым для производства продукции общественного питания; - порядка приемки сырья и материалов; - санитарных норм и правил, предъявляемых к организации производства продукции общественного питания;
	ПК.2.7. Обслуживать гостей в зале с учетом требований санитарии и гигиены	Навыки: - соблюдения правил личной гигиены и санитарных норм; - поддержания санитарного состояния зала и оборудования; - сервировки стола; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества подаваемых блюд и напитков; - общения с гостями и разрешения конфликтных ситуаций; Умения: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные нормы при обслуживании гостей; - поддерживать санитарное состояние зала и оборудования; - правильно сервировать стол; - подавать и убирать блюда и напитки в соответствии с установленными правилами; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков; Знания: - санитарно-гигиенические требования к обслуживанию гостей в зале; - правила личной гигиены и санитарные нормы при обслуживании гостей; - требования к санитарному состоянию зала и оборудования; - виды и назначение столовой посуды, приборов и инвентаря; - правила сервировки стола; - порядок подачи и уборки блюд и напитков;
	ПК.2.8. Консультировать посетителей относительно характеристики блюд и	Навыки: - общения с гостями и выявления их потребностей; - презентации блюд и напитков; - составления индивидуальных рекомендаций по питанию и напиткам; - сочетания блюд и напитков; - подачи блюд и напитков в соответствии с установленными правилами;

	напитков, включенных в меню	- разрешения конфликтных ситуаций;
		Умения: - консультировать посетителей относительно характеристик блюд и напитков, включенных в меню; - рекомендовать блюда и напитки в соответствии с предпочтениями посетителей; - составлять индивидуальные рекомендации по питанию и напиткам; - сочетать блюда и напитки с учетом их вкусовых качеств и совместимости; - подавать блюда и напитки в соответствии с установленными правилами;
		Знания: - характеристики блюд и напитков, включенных в меню; - состава, пищевой ценности и калорийности блюд и напитков; - технологии приготовления блюд и напитков; - правил подачи и сочетания блюд и напитков; - винной карты и правил подачи вин; - культуры потребления различных напитков (алкогольных и безалкогольных);
Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен	ПК 3.1. Планировать процессы обслуживания гостей организации питания	Навыки: - планирования и организации работы; - управления персоналом; - составления и корректировки планов; - оптимизации процессов; - контроля и оценки качества обслуживания;
		Умения: - планировать процессы обслуживания гостей в соответствии со стандартами и требованиями организации питания; - организовывать и координировать работу персонала зала обслуживания; - составлять планы обслуживания гостей с учетом их количества, времени посещения и других факторов; - оптимизировать процессы обслуживания гостей для повышения эффективности и качества обслуживания; - контролировать и корректировать процессы обслуживания гостей в случае необходимости;
		Знания: - стандартов обслуживания гостей в организациях питания; - технологии обслуживания гостей; - видов и особенностей обслуживания гостей в различных организациях питания; - организации работы зала обслуживания; - штатного расписания и должностных обязанностей персонала зала обслуживания; - правила составления планов обслуживания гостей;
	ПК 3.2. Выполнять организацию и координацию процессов	Навыки: - организации и координации работы; - управления персоналом; - решения конфликтных ситуаций;

	обслуживания гостей организации питания	- общения и взаимодействия с гостями и сотрудниками; - создания и поддержания благоприятной атмосферы;
		Умения: - организовывать и координировать работу персонала зала обслуживания для обеспечения качественного и своевременного обслуживания гостей; - распределять обязанности между сотрудниками и контролировать их выполнение; - обеспечивать взаимодействие между персоналом зала обслуживания и другими подразделениями организации питания; - решать конфликтные ситуации и принимать оперативные решения в процессе обслуживания гостей; - создавать и поддерживать благоприятную атмосферу в зале обслуживания;
		Знания: - стандартов обслуживания гостей в организациях питания; - технологии обслуживания гостей; - видов и особенностей обслуживания гостей в различных организациях питания; - организации работы зала обслуживания; - штатного расписания и должностных обязанностей персонала зала обслуживания; - правил координации работы персонала;
	ПК 3.3. Осуществлять контроль и оценку результатов процессов обслуживания гостей организации питания	Навыки: - контроля и оценки качества обслуживания; - анализа и интерпретации данных; - выявления и решения проблем; - составления отчетов; - обучения и развития персонала;
		Умения: - контролировать и оценивать результаты процессов обслуживания гостей в соответствии с установленными стандартами; - анализировать результаты обслуживания и выявлять области для улучшения; - принимать меры по устранению выявленных недостатков и повышению качества обслуживания; - предоставлять отчеты о результатах обслуживания гостей руководству и заинтересованным сторонам; - использовать результаты контроля и оценки для обучения и развития персонала;
		Знания: - стандартов обслуживания гостей в организациях питания; - технологии обслуживания гостей; - видов и особенностей обслуживания гостей в различных организациях питания; - критериев оценки качества обслуживания гостей; - методов контроля и оценки результатов обслуживания гостей;
	ПК 3.4. Выполнять вспомогательные работы по	Навыки: - приготовления и подачи напитков; - общения с гостями и выявления их потребностей;

	обслуживанию гостей в баре организации питания	- поддержания чистоты и порядка на рабочем месте; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с барным инвентарем и оборудованием;
		Умения: - принимать заказы на напитки и готовить их в соответствии с технологией; - подавать напитки в соответствии с установленными правилами; - консультировать гостей по ассортименту и характеристикам напитков; - поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте; - соблюдать правила санитарии и гигиены при работе с продуктами питания и напитками; Знания: - ассортимента и характеристики напитков, предлагаемых в баре; - технологии приготовления и подачи напитков; - правил обслуживания гостей в баре; - СанПиН и других нормативных документов, регламентирующих работу баров; - видов и назначения барного инвентаря и оборудования;
	ПК 3.5. Обслуживать гостей в баре организации питания	Навыки: - приготовления и подачи напитков; - общения с гостями и выявления их потребностей; - поддержания чистоты и порядка на рабочем месте; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с барным инвентарем и оборудованием; - создания и поддержания благоприятной атмосферы;
		Умения: - принимать заказы на напитки и готовить их в соответствии с технологией; - подавать напитки в соответствии с установленными правилами; - консультировать гостей по ассортименту и характеристикам напитков; - создавать и поддерживать комфортную и располагающую атмосферу в баре; - разрешать конфликтные ситуации и оказывать помощь гостям;
		Знания: - ассортимента и характеристики напитков, предлагаемых в баре; - технологии приготовления и подачи напитков; - правил обслуживания гостей в баре; - СанПиН и других нормативных документов, регламентирующих работу баров; - видов и назначения барного инвентаря и оборудования; - основ барной культуры и этикета;
Выполнение работ по профессии Официант	ПК.4.1. Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки	Навыки: - общения с гостями и выявления их потребностей; - презентации блюд и напитков; - составления и оформления заказов;

		- работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - разрешения конфликтных ситуаций;
		Умения: - принимать заказы на блюда и напитки в соответствии с правилами и этикетом обслуживания гостей; - рекомендовать гостям блюда и напитки с учетом их предпочтений и пожеланий; - составлять и оформлять заказы на блюда и напитки; - принимать предварительные заказы на проведение банкетов и фуршетов;
		Знания: - меню и винной карты организации питания; - характеристики блюд и напитков, входящих в меню; - правил и этикета приема заказов; - форм и методов обслуживания гостей; - видов и особенностей проведения банкетов и фуршетов;
	ПК.4.2. Обслуживать гостей в зале организации питания	Навыки: - общения с гостями и выявления их потребностей; - сервировки стола; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества обслуживания; - соблюдения этикета и культуры обслуживания; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; Умения: - обслуживать гостей в зале организации питания в соответствии с установленными правилами и технологией обслуживания; - сервировать стол в соответствии с принятыми стандартами; - подавать и убирать блюда и напитки в правильной последовательности; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков; - соблюдать правила этикета и культуры обслуживания; Знания: - технологии обслуживания гостей в зале организации питания; - правил сервировки стола; - видов и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря; - правил подачи и уборки блюд и напитков; - основ этикета и культуры обслуживания;
	ПК.4.3. Обслуживать мероприятия в организациях питания и выездных мероприятий	Навыки: - общения с гостями и выявления их потребностей; - сервировки стола для различных видов мероприятий; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества обслуживания; - соблюдения этикета и культуры обслуживания;

		- работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации;
		Умения: - обслуживать мероприятия в организациях питания и выездных мероприятиях в соответствии с установленными правилами и технологией обслуживания; - сервировать стол для различных видов мероприятий в соответствии с принятыми стандартами; - подавать и убирать блюда и напитки в правильной последовательности; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков; - соблюдать правила этикета и культуры обслуживания;
		Знания: - видов и особенностей проведения мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий; - технологии обслуживания мероприятий; - правил сервировки стола для различных видов мероприятий; - видов и назначения посуды, приборов и инвентаря для обслуживания мероприятий; - основ этикета и культуры обслуживания;
	ПК.4.4. Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	Навыки: - общения с гостями и выявления их потребностей; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - работы с денежными средствами; - составления и оформления отчетности; - разрешения конфликтных ситуаций;
		Умения: - проводить расчеты с гостями организаций питания в соответствии с установленным порядком и формами расчетов; - работать с различными системами расчета; - принимать и выдавать денежные средства в соответствии с установленными правилами; - оформлять и предоставлять отчетность о проведенных расчетах;
		Знания: - порядок и формы расчетов с гостями организаций питания; - виды и особенности применяемых систем расчета; - правила приема и выдачи денежных средств; - формы и порядок предоставления отчетности о проведенных расчетах;
Саморазвитие в условиях цифровой экономики	ПК. 5.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности	Навыки - идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; - извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; - загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая)

	предприятий туризма и сферы услуг	- контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации;
		Умения - пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехниккой; - использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; - применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации; - применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации; - работать в графических редакторах; - обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения; - работать с текстовым редактором; - применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет; - размещать мультимедийные объекты в информационных системах; - заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации; - использовать поисковые системы;
		Знания - видов технических носителей информации; - методов классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации; - стандартов, систем счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации; - принципов организации информационных баз данных; - характеристики и распространенных форматов графических файлов; - основ компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации; - требований к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах; - технических средств сбора, обработки;

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 организация и контроль текущей деятельности служб	ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб	33.007 Руководитель/управляю щий гостиничного	ОТФ А Управление текущей деятельностью	ТФ А/01.5 Управление текущей деятельностью

	предприятий туризма и гостеприимства	предприятий туризма и гостеприимства	комплекса/сети гостиниц	сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	сотрудников службы приема и размещения А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания А/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
		ПК 1.2 Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	ТФ А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания А/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда
		ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	ТФ А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания А/03.5 Управление текущей деятельностью

					сотрудников службы гостиничного фонда
		ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	33.022 Работник по приему и размещению гостей	ОТФ Е Координация деятельности сотрудников службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	ТФ Е/02.4 Координация работы сотрудников службы приема и размещения по встрече, регистрации, размещению и выезду гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
	ВД 02 Предоставление услуг питания	ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	33.008 Руководитель предприятия питания	ОТФ А – правление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	ТФ А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
		ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	33.008 Руководитель предприятия питания	ОТФ А – правление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	ТФ А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы
		ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	33.008 Руководитель предприятия питания	ОТФ А – правление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	ТФ А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
		ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	33.008 Руководитель предприятия питания	ОТФ А – правление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	ТФ А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
	ВД 03 Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен	ПК 3.1. Планировать процессы обслуживания	33.013 Официант, бармен	ОТФ D – Организация процессов	ТФ D/01.6 Планирование процессов

		гостей организации питания		обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	обслуживания гостей организации питания
		ПК 3.2. Выполнять организацию и координацию процессов обслуживания гостей организации питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ D – Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	ТФ D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания
		ПК 3.3. Осуществлять контроль и оценку результатов процессов обслуживания гостей организации питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ D – Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	ТФ D/03.6 Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания
		ПК 3.4. Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в баре организации питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/04.3Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 3.5. Обслуживать гостей в баре организации питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
ВД по запросу работодателя	ВД.н.02 Предоставление услуг предприятий питания	ПК.2.5. Проводить маркетинговое исследование с использованием инструментов комплекса маркетинга	08.035 Маркетолог	ОТФ А – Технология проведения маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга	ТФ А/02.6 Проведение маркетингового исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга

		ПК.2.6. Осуществлять организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	ОТФ С – Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ТФ С/01.5 Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК.2.7. Обслуживать гостей в зале с учетом требований санитарии и гигиены	33.013 Официант, бармен	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
		ПК.2.8. Консультировать посетителей относительно характеристики блюд и напитков, включенных в меню	33.013 Официант, бармен	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
	ВД.04 Выполнение работ по профессии Официант	ПК.4.1. Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки	33.013 Официант, бармен	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
		ПК.4.2. Обслуживать гостей в зале организации питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
		ПК.4.3. Обслуживать мероприятия в организациях питания и выездных мероприятий	33.013 Официант, бармен	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
		ПК.4.4. Проводить расчеты с гостями	33.013 Официант, бармен	ОТФ В – Обслуживание	ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями

		организации питания за сделанные заказы		гостей организации питания, подача блюд и напитков	организации питания за сделанные заказы
	ВД.05 Саморазвитие в условиях цифровой экономики	ПК 5.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ТФ А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП-П по специальности:

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ПП.02	Производственная практика ПМ.02 Предоставление услуг предприятий питания	О	О	О	О	О		О	О						О	О	О	О	О	О	О									
ПЭ.02	Экзамен по модулю ПМ.02 Предоставление услуг предприятий питания	О	О	О	О	О		О	О						О	О	О	О	О	О	О	О								
ПМ.03	Выполнение работ по профессиям Администратор 20062, Бармен 11176	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О	О				
МДК.0 3.01	Выполнение работ по профессии Администратор 20062	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О	О				
МДК.0 3.02	Выполнение работ по профессии Бармен 11176	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О	О				
УП.03	Учебная практика ПМ.03 Выполнение работ по профессиям Администратор 20062, Бармен 11176	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О	О				
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О		О	О													О	О	О	О	О				

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена ППССЗ

Индекс	Наименование	Форма контроля	Всего	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Объем образовательной программы		1к		2к		3к	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 20 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	70%	30%	13	14	15	16	17	18
ОУД	Среднее общее образование		1476	748	1362			60	54			500	634	184	158		
ОД.01	Русский язык	э	72	34	66				6			34	38				
ОД.02	Литература	дз	108	54	106				2					64	44		
ОД.03	Математика	э	216	36	210				6			46	44	56	70		
ОД.04	Иностранный язык	э	144	136	138				6			74	70				
ОД.05	Информатика	дз	144	104	142				2			68	76				
ОД.06	Физика	дз	108	16	106				2					64	44		
ОД.07	Химия	э	144	38	106			32	6			68	76				
ОД.08	Биология	дз	72	30	70				2			34	38				
ОД.09	История	дз	144	52	142				2			70	74				
ОД.10	Обществознание	дз	72	34	70				2			34	38				
ОД.11	География	э	108	54	102				6			40	68				
ОД.12	Физическая культура	з,дз	72	58	70				2			34	38				
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	дз	72	50	70				2			34	38				
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		352	218	325			6	21	336	16			146	24	112	70
СГ.01	История России	дз	54	20	50			2	2	54				54			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	э	72	64	62			4	6	72				72			
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	дз	68	36	64			2	2	68						32	36

СГ.04	Физическая культура	з,з,дз	72	58	68			2	2	72				20	24	28	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	дз	52	24	50			2	2	36	16					52	
СГ.06	Основы бережливого производства	дз	34	16	30			2	2	34							34
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		762	404	686			32	44	398	364		72	156	166	314	54
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	дз	72	46	60			6	2	72			72				
ОП.02	Предпринимательская деятельность в туризме и гостеприимстве	дз	38	16	32			4	2	38						38	
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	дз	46	20	40			4	2	46						46	
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	дз	54	24	46			4	2	54					54		
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	дз	36	26	30			4	2	36				36			
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет в туризме и гостеприимстве	дз	56	28	50			4	2	56						56	
ОП.07	Иностранный язык (второй)	э	88	74	76			6	6	50	38					34	54
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	дз	46	22	40			4	2	46						46	
ОП.09	Организация производства продукции общественного питания	дз	56	26	48			6	2		56			56			
ОП.10	Физиология питания, санитария и гигиена	э	56	24	46			4	6		56					56	
ОП.11	Кулинарная характеристика блюд	дз	76	28	68			6	2		76			34	42		
ОП.12	Маркетинг в организациях общественного питания	э	66	36	54			6	6		66				28	38	
ОП.13	Саморазвитие в условиях цифровой экономики	дз	72	34	64			6	2		72			30	42		

П.00	Профессиональный цикл		1478	1464	568	720	30	32	128	1082	396	112	158	126	516	186	380
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		460	446	186	216		14	44	316	144	36	90	72	262		
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	э	72	68	60			6	6	72			72				
МДК.01.02	Основы делопроизводства	э	54	48	42			6	6	54			54				
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения	э	62	62	50			6	6	62				40	22		
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	э	56	40	44			6	6	44				32	24		
УП.01	Учебная практика	дз	72	72		66			6	72					72		
ПП.01	Производственная практика	дз	144	144		138			6		144				144		
ПМн.02	Предоставление услуг предприятий питания		598	598	262	252	30	18	36	562	36			54	254	72	218
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания	э	96	96	82			8	6	96				54	42		
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания	э	98	98	84			8	6	98					98		
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	кр,э	152	140	106		30	10	6	140					42	72	38
УП.02	Учебная практика	дз	108	108		102			6	108					72		36
ПП.02	Производственная практика	дз	144	144		138			6	108	36						144
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих		276	276	68	180			28	204	72					114	162
МДК.03.01	Выполнение работ по профессии Администратор 20062		42	42	30			6	6	42							42

МДК.03.02	Выполнение работ по профессии Бармен 11176		42	42	30			6	6	42						42	
УП.03	Учебная практика	дз	72	72		66			6	72						72	
ПП.03	Производственная практика	дз	108	108		102			6	36	72						108
ПЭ.03	Квалификационный экзамен по модулю ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих Администратор 20062, Бармен 11176	э	12	12					12	12							12
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих		144	144	52	72			20		144	76	68				
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии Официант 16399		60	60	46			8	6		60	40	20				
УП.04	Учебная практика	дз	36	36		30			6		36	36					
ПП.04	Производственная практика	дз	36	36		30			6		36		36				
ПЭ.04	Квалификационный экзамен по модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих Официант 16399	э	12	12					12		12		12				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, в том числе в форме демонстрационного экзамена		216														216
ВСЕГО			4284	2834	2941	720	30	130	247	1816	776	612	864	612	864	612	720

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессио- нального модуля	Количество о часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.09 Организация производства продукции общественного питания	56	1	Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ» является одним из ведущих курортов Крыма, предоставляющим широкий спектр услуг, в том числе высококачественное питание своим гостям. Для обеспечения бесперебойной и эффективной работы предприятия общественного питания в составе комплекса необходимо наличие квалифицированных специалистов, обладающих знаниями и навыками в области организации производства продукции общественного питания. Изучение учебной дисциплины «Организация производства продукции общественного питания» позволит подготовить специалистов, которые будут обладать необходимыми знаниями и навыками для организации и управления производством продукции общественного питания на высоком уровне. Выпускники смогут успешно трудоустроиться в санаторно-курортный комплекс «МРИЯ» и другие предприятия общественного питания Крыма, что будет способствовать развитию индустрии гостеприимства в регион
2	ОП.10 Физиология питания, санитария и гигиена	56	1	Обеспечение безопасности и качества питания является одним из важнейших приоритетов в работе любого предприятия общественного питания, в том числе санаторно-курортного комплекса «МРИЯ». Дисциплина «Физиология питания, санитария и гигиена» дает студентам глубокие знания о физиологии питания человека, принципах рационального питания, а также требованиях к санитарно-гигиенической безопасности пищевых продуктов и производственных процессов. Изучение данной дисциплины позволит подготовить специалистов, которые будут обладать необходимыми знаниями и навыками для обеспечения безопасности и качества питания в санаторно-курортном комплексе «МРИЯ». Выпускники смогут успешно трудоустроиться на предприятие и внести вклад в развитие индустрии гостеприимства в Крыму.
3	ОП.11 Кулинарная характеристика блюд	76	1	Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ» предлагает своим гостям широкий ассортимент блюд и напитков. Для того, чтобы обеспечить высокое качество и разнообразие меню, необходимо наличие квалифицированных специалистов, обладающих глубокими знаниями о кулинарной характеристике блюд. Изучение данной дисциплины позволит подготовить специалистов, которые будут обладать необходимыми знаниями и навыками для разработки и

				реализации разнообразных и качественных меню в санаторно-курортном комплексе «МРИЯ». Выпускники смогут успешно трудоустроиться на предприятие и внести вклад в повышение удовлетворенности гостей.
4	ОП.12 Маркетинг в организациях общественного питания	66	1	В условиях высокой конкуренции на рынке индустрии гостеприимства предприятия общественного питания должны уделять большое внимание маркетингу для привлечения и удержания клиентов. Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ» не является исключением и заинтересован в подготовке специалистов, обладающих знаниями и навыками в области маркетинга. Изучение дисциплины «Маркетинг в организациях общественного питания» позволит подготовить специалистов, которые будут обладать необходимыми знаниями и навыками для разработки и реализации эффективных маркетинговых стратегий в санаторно-курортном комплексе «МРИЯ». Выпускники смогут успешно трудоустроиться на предприятие и внести вклад в повышение конкурентоспособности и прибыльности комплекса.
5	ОП.13ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики	72	2	Цифровая экономика предъявляет новые требования к работникам всех отраслей, в том числе и к сфере общественного питания. Для того, чтобы оставаться конкурентоспособными и востребованными на рынке труда, специалисты должны постоянно развиваться и осваивать новые знания и навыки. ООО «ГАРАНТ-СВ» заинтересовано в сотрудниках, которые обладают способностью к саморазвитию и самосовершенствованию. Компания предоставляет возможности для профессионального роста и развития, но также ожидает от своих сотрудников инициативности и готовности к непрерывному обучению. Изучение данной дисциплины позволит подготовить специалистов, которые будут обладать необходимыми знаниями и навыками для непрерывного саморазвития и повышения своей конкурентоспособности на рынке труда. Выпускники смогут успешно трудоустроиться в санаторно-курортный комплекс «МРИЯ» и другие предприятия общественного питания Крыма и внести вклад в развитие индустрии гостеприимства в регионе.
6	МДК.04.01 Выполнение работ по профессии Официант 16399	60	1	Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ» является одним из ведущих работодателей в индустрии гостеприимства Крыма и предъявляет высокие требования к уровню подготовки персонала. Модуль «Выполнение работ по профессии Официант» позволит подготовить специалистов, которые будут соответствовать этим требованиям и смогут успешно трудоустроиться в комплекс.

				Изучение модуля «Выполнение работ по профессии «Официант» позволит подготовить специалистов, которые будут обладать необходимыми знаниями и навыками для работы официантом в санаторно-курортном комплексе «МРИЯ». Выпускники смогут успешно трудоустроиться на предприятие и внести вклад в повышение качества обслуживания гостей.
7	УП.04 Учебная практика	36	1	ООО «ГАРАНТ-СВ» заинтересовано в сотрудничестве с учебными заведениями для подготовки квалифицированных кадров. Предприятие предоставляет студентам возможность прохождения практики на рабочих местах под руководством опытных наставников. Для проведения учебной практики в санаторно-курортном комплексе «МРИЯ» имеется высококвалифицированный персонал с опытом работы в сфере общественного питания. Наставники будут курировать студентов, обеспечивать их необходимыми материалами и оборудованием, а также оценивать их работу. Прохождение учебной практики по профессии «Официант» позволит студентам: - Закрепить полученные теоретические знания и навыки - Получить практический опыт работы в сфере общественного питания - Улучшить свои профессиональные качества и повысить свою конкурентоспособность на рынке труда - Установить связи с потенциальным работодателем и повысить свои шансы на трудоустройство в санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»
8	ПП.04 Производственная практика	36	1	Производственная практика является завершающим этапом подготовки специалистов в сфере общественного питания и позволяет студентам закрепить полученные теоретические знания и навыки в реальных условиях работы. Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ» является одним из ведущих работодателей в индустрии гостеприимства Крыма и предъявляет высокие требования к уровню подготовки персонала. Прохождение производственной практики на базе комплекса позволит студентам получить ценный опыт работы и повысить свою конкурентоспособность на рынке труда. ООО «ГАРАНТ-СВ» заинтересовано в сотрудничестве с учебными заведениями для подготовки квалифицированных кадров. Предприятие предоставляет студентам возможность прохождения производственной практики на рабочих местах под руководством опытных наставников. Это позволяет студентам: - Ознакомиться со всеми аспектами работы официанта в санаторно-курортном комплексе - Применить полученные теоретические знания и навыки на практике

				Получить обратную связь от работодателя и улучшить свои профессиональные качества Продемонстрировать свои способности и повысить свои шансы на трудоустройство в комплекс
9	ПЭ.04 Квалификационный экзамен по модулю ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих Официант 16399	12	1	Квалификационный экзамен является важным этапом подготовки специалистов в сфере общественного питания, так как позволяет оценить уровень их профессиональной подготовки и готовность к самостоятельной трудовой деятельности. Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ» является одним из ведущих работодателей в индустрии гостеприимства Крыма и предъявляет высокие требования к уровню подготовки персонала. Проведение квалификационного экзамена позволит учебному заведению оценить качество подготовки студентов и внести необходимые корректировки в образовательный процесс. Квалификационный экзамен позволит оценить соответствие студентов этим требованиям и сделать вывод об их готовности к работе в санаторно-курортном комплексе «МРИЯ».
10	ПП.01 Производственная практика	144	1	Санаторно-курортная сфера является важным направлением туризма в Крыму, и для обеспечения качественного обслуживания гостей необходимо наличие квалифицированных специалистов в области информационного обеспечения. Производственная практика по профессии позволит студентам получить практический опыт работы в этой области и подготовиться к будущей трудовой деятельности.
11	ПП.02 Производственная практика	36	1	Санаторно-курортная сфера является важным направлением туризма в Крыму, и для обеспечения качественного обслуживания гостей необходимо наличие квалифицированных специалистов в области информационного обеспечения. Производственная практика по профессии позволит студентам получить практический опыт работы в этой области и подготовиться к будущей трудовой деятельности.
12	ПП.03 Производственная практика	72	1	Санаторно-курортная сфера является важным направлением туризма в Крыму, и для обеспечения качественного обслуживания гостей необходимо наличие квалифицированных специалистов в области информационного обеспечения. Производственная практика по профессии позволит студентам получить практический опыт работы в этой области и подготовиться к будущей трудовой деятельности.

13	СГ.05 Основы финансовой грамотности	18	1	Запрос работодателя на углублённое изучение финансовой грамотности связан с возрастающей ролью экономической самостоятельности и ответственности специалистов в современных условиях рынка.
14.	ОП.07 Иностранный язык (второй)	38	1	Увеличение количества часов по дисциплине направлены для более глубокого усвоение иностранного языка и качественную подготовку к демонстрационному экзамену
Итого		776		-

5.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Виды работ: Организация рабочего места; Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения; Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ; Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб; Разработка плана целей деятельности служб. Осуществление делопроизводства и документооборота; Составление деловых документов; Составление организационных и распорядительных документов; Создание отчетов. Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги;	УП.01 Учебная практика	72	4	Отдел бронирования и размещения Стол, стул, АРМ специалиста в области гостеприимства	Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта Корпоративный университет ООО «Мрия»

	Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов; Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы; Подготовка к обслуживанию и приему клиентов; Решение различных ситуаций при расчете с клиентами; Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет.					
2.	Виды работы: Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями; Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг; Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей; Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке; Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг; Внесение изменений в заказ. Составление и обработка документации; Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями; Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями; Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями.	ПП.01 Производственная практика	144	4	Отдел бронирования и размещения Стол, стул, АРМ специалиста в области гостеприимства	Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта Корпоративный университет ООО «Мрия»

	Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами. Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов; Владение профессиональной этикой; Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям; Составление отчетности; Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги.					
3.	Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.	УП.02 Учебная практика	108	4, 6	Рестораны и бары ООО «МРИЯ»: Ресторан Winekitchen Ресторан Форестино Ресторан Terranyaki Ресторан Pepper Ресторан L Olivo Ресторан Mandarin Ресторан Azzur Lobby Bar W&R lounge Hookah Lounge Room Service Ресторан Villa Café Foster Club Pool Bar Chillout Heritage Organic Bar Aqua Bar Plaza café Оборудование рабочего места:	Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта Корпоративный университет ООО «Мрия»

	12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей. 13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.				Слайсер Посудомоечная машина Ледогенератор Стол производственный Кассовая станция R-keeper Станция официанта Моечная ванна Стационарный блендер Соковыжималка Холодильный шкаф Термопот Гейзерные насадки Стоппер-пробка Щипцы для льда Барные щипцы Стол круглый коктейльный Барная стойка Весы Мельница для льда Барный коврик Сифон Контейнер Диспенсер Совок для льда Набор бокалов и фужеров Маргарита Набор для пунша Снифтер Набор столовых предметов Графин Кувшин Поднос Поднос круглый	

					Нож сомелье Блюдо для закусок Нок бокс Айсбакет Френч пресс Питчер Шейкер бостон стакан для смешивания Стрейнер Сквизер Даблстрейнер Нож Дозатор Джигер Питчер Набор посуды Соковыжималка для цитрусовых Кофемашина Винный шкаф Стойка администратора Тележка для фламбе Горелка для карамелизации Стол, стул, АРМ специалиста в области гостеприимства	
4.	. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение	ПП.02 Производственная практика	144	6	Рестораны и бары ООО «МРИЯ»: Ресторан Winekitchen Ресторан Форестино Ресторан Terraуaki Ресторан Pepper	Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта Корпоративны

	санитарноэпидемиологических требований к организации питания. 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 17. Распределение персонала по организациям службы питания. 18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.				Ресторан L Olivo Ресторан Mandarin Ресторан Azzur Lobby Bar W&R lounge Hookah Lounge Room Service Ресторан Villa Café Foster Club Pool Bar Chillout Heritage Organic Bar Aqua Bar Plaza café Оборудование рабочего места: Слайсер Посудомоечная машина Ледогенератор Стол производственный Кассовая станция R-keeper Станция официанта Моечная ванна Стационарный блендер Соковыжималка Холодильный шкаф Термопот Гейзерные насадки Стоппер-пробка Щипцы для льда Барные щипцы Стол круглый коктейльный Барная стойка	й университет ООО «Мрия»

	19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания. 23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания				Весы Мельница для льда Барный коврик Сифон Контейнер Диспенсер Совок для льда Набор бокалов и фужеров Маргарита Набор для пунша Снифтер Набор столовых предметов Графин Кувшин Поднос Поднос круглый Нож сомелье Блюдо для закусок Нок бокс Айсбакет Френч пресс Питчер Шейкер бостон Стакан для смешивания Стрейнер Сквизер Даблстрейнер Нож Дозатор Джигер Питчер Набор посуды Соковыжималка для citrusовых Кофемашина Винный шкаф	

					Стойка администратора Тележка для фламбе Горелка для карамелизации Стол, стул, АРМ специалиста в области гостеприимства	
5.	Оформление счетов на оплату услуг Прием и обработка платежей от клиентов Работа с кассовым аппаратом и терминалом оплаты Ведение учета денежных средств и составление отчетности по продажам Прием и регистрация гостей Оформление документов на проживание Консультирование гостей по вопросам услуг комплекса Решение возникающих проблем и конфликтных ситуаций Соблюдение правил и стандартов обслуживания гостей Технология обслуживания гостей в зале Правила подачи блюд и напитков Требования к санитарному состоянию рабочего места Методы приготовления простых блюд и напитков Основы делового общения и этикета Сервировка столов и обслуживание гостей Прием и обработка заказов Подача блюд и напитков Уборка столов и расчет с гостями Соблюдение санитарных норм и правил	УП.03 Учебная практика	72	5	Рестораны и бары ООО «МРИЯ»: Ресторан Winekitchen Ресторан Форестино Ресторан Terranyaki Ресторан Pepper Ресторан L Olivo Ресторан Mandarin Ресторан Azzur Lobby Bar W&R lounge Hookah Lounge Room Service Ресторан Villa Café Foster Club Pool Bar Chillout Heritage Organic Bar Aqua Bar Plaza café Оборудование рабочего места: Стол, стул, АРМ специалиста в	Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта Корпоративный университет ООО «Мрия»

					области гостеприимства	
6.	Обслуживание гостей в зале ресторана и других точках питания комплекса Прием и обработка заказов Подача блюд и напитков Уборка столов и расчет с гостями Соблюдение санитарных норм и правил Выполнение дополнительных поручений, связанных с обслуживанием гостей Приготовление и подача коктейлей, напитков и закусок Обслуживание гостей за барной стойкой Соблюдение санитарных норм и правил Контроль за наличием и пополнением запасов на баре	ПП.03 Производственная практика	108	6	Рестораны и бары ООО «МРИЯ»: Ресторан Winekitchen Ресторан Форестино Ресторан Terranyaki Ресторан Pepper Ресторан L Olivo Ресторан Mandarin Ресторан Azzur Lobby Bar W&R lounge Hookah Lounge Room Service Ресторан Villa Café Foster Club Pool Bar Chillout Heritage Organic Bar Aqua Bar Plaza café Оборудование рабочего места: Стол, стул, АРМ специалиста в области гостеприимства	Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного продукта Корпоративный университет ООО «Мрия»
7.	Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей с применением стандартов WS . Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки	ПП.04 Производственная практика	36	2	Рестораны и бары ООО «МРИЯ»: Ресторан Winekitchen Ресторан Форестино	Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательного

	посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом с применением стандартов WS. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. Подача к столу блюд «русским» способом Подача к столу блюд «французским» способом с применением стандартов WS. Подача к столу блюд «английским» способом в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia. Подача к столу блюд «американским» способом. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.				Ресторан Террануаки Ресторан Pepper Ресторан L Olivo Ресторан Mandarin Ресторан Azzur Lobby Bar W&R lounge Hookah Lounge Room Service Ресторан Villa Café Foster Club Pool Bar Chillout Heritage Organic Bar Aqua Bar Plaza café Оборудование рабочего места: Слайсер Посудомоечная машина Ледогенератор Стол производственный Кассовая станция R-keeper Станция официанта Моечная ванна Стационарный блендер Соковыжималка Холодильный шкаф Термопот Гейзерные насадки Стоппер-пробка Щипцы для льда Барные щипцы	го продукта Корпоративны й университет ООО «Мрия»

	Подача и разлив вина. Декантация вина в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia. Подача и разлив алкогольных напитков в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia. Подача и разлив безалкогольных напитков в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia. Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. Отработка сбора использованной посуды разными способами. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкет . Техника работы со скатертью Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей. Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай. Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.				Стол круглый коктейльный Барная стойка Весы Мельница для льда Барный коврик Сифон Контейнер Диспенсер Совок для льда Набор бокалов и фужеров Маргарита Набор для пунша Снифтер Набор столовых предметов Графин Кувшин Поднос Поднос круглый Нож сомелье Блюдо для закусок Нок бокс Айсбакет Френч пресс Питчер Шейкер бостон Стакан для смешивания Стрейнер Сквизер Даблстрейнер Нож Дозатор Джигер Питчер Набор посуды Соковыжималка для цитрусовых	

					Кофемашина Винный шкаф Стойка администратора Тележка для фламбе Горелка для карамелизации	
8.	Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса	МДК.02.01 Организация питания на предприятии питания	36	4	Рестораны и бары ООО «МРИЯ»: Ресторан Winekitchen Ресторан Форестино Ресторан Террапуки Ресторан Pepper Ресторан L Olivo Ресторан Mandarin Ресторан Azzur Lobby Bar W&R lounge Hookah Lounge Room Service Ресторан Villa Café Foster Club Pool Bar Chillout Heritage Organic Bar Aqua Bar Plaza café Оборудование рабочего места: Стол, стул, АРМ специалиста в области гостеприимства	Рябовичева Елена Владимировна Менеджер по развитию образовательно го продукта Корпоративны й университет ООО «Мрия»
			720			

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч.
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего			
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	
1 курс	39	1404	16	576	23	828							2	72	1	36	1	36	0	0	11	1476
2 курс	33	1188	17	612	16	576							8	288	0	0	8	288	0	0	11	1476
3 курс	21	756	15	540	6	216							10	360	2	72	8	288	6	216	2	1332
Всего	93	3348	48	1728	45	1620							20	720	3	108	17	612	6	216	24	4284

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули *и/или* дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ИП Яковлев, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

- включает в себя *отдельные лекционного типа, семинары*, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на ... курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ИП Яковлев на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения; *требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы)*. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности;
менеджмента и управления персоналом;
маркетинга;
правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
экономики и бухгалтерского учета;
основ туристской индустрии;
инженерных систем гостиницы;
предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса;
организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
организации деятельности сотрудников службы питания;
организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Лаборатории

учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
учебный бар.

Мастерские:

стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования;
сервис на объектах гостеприимства «Горничная».

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал;

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «МРИЯ», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Романова Ольга Владимировна	ООО «МРИЯ»	Руководитель по работе с молодежью	5 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации

образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7.05.2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 119 000 р. в год.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»	2
«ПМн.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ».....	38
ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.....	72
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.....	72
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ	134
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ	134

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1
к ОПОП-П специальности
43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики: преподаватели ГБПОУ РК «ЕТСТСО» Киреева М. А.

Рецензент: Худикова Н. Л., директор ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦК) «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Протокол № 9 от 21 мая 2026 г.

Председатель ЦК «Профессий/ специальностей торговли и ресторанно/гостиничного сервиса»
_____ Щербакова Е.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Протокол № 5 от 21 мая 2026 г.

Методист _____ Тимошенко И. А.

©) Киреева М. А. – составитель.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>6</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>6</i>
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	<i>12</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля	14
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>14</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>16</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>16</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	32
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>32</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>32</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства».

Профессиональный модуль включен в Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать
<i>ОК 01</i>	- 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; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
<i>ОК 02</i>	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;

	- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации;

	- структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы

		автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
OK 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
OK 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
OK 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - 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;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - 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

	- 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; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	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; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;

ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1	- владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации);	- законодательства Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства;	- координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства;

	- владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - владеть культурой межличностного общения;	- основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказания первой помощи; - цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; - ассортимента и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программного обеспечения деятельности туристских организаций; - этики делового общения; - основ делопроизводства;	- использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;
ПК 1.2	- взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов;	- основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - ассортимента и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программного обеспечения деятельности туристских организаций; - основы делопроизводства;	- осуществления организации и контроля работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства;
ПК 1.3	- владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации);	- законодательства Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства;	- координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства;

		- основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказания первой помощи; - цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; - ассортимента и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программного обеспечения деятельности туристских организаций; - этики делового общения; - основ делопроизводства;	
ПК 1.4	- владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;	- законодательства Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказания первой помощи; - цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; - ассортимента и характеристики	- использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;

		предлагаемых туристских услуг; - программное обеспечения деятельности туристских организаций; - этики делового общения; - основ делопроизводства;	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК.1.1-ПК.1.4	Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры работы с профессиональными программами и их модулями; Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг; Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей; Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке; Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг;	ПП.01 Производственная практика	144	Подготовка специалистов согласно стандартам индустрии гостеприимства ООО «ГАРАНТ-СВ» СКК «МРИЯ»)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	186	186
теоретические занятия	64	64
лабораторные и практические занятия	122	122
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	14
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:	6+2	6+2
МДК 01.01 в форме экзамена	6+2	6+2
МДК 01.02 в форме экзамена	6+2	6+2
МДК 01.03 в форме экзамена	6+2	6+2
МДК 01.04 в форме экзамена	-	-
УП 01 и ПП 01 в форме комплексного дифференцированного зачета		
ПМ 01 в форме экзамена	12	12
Всего	460	460

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1–1.4 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09	Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	72	72	72	68	20	40	2+6	4		
	Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства	54	54	54	48	14	26	2+6	6		
	Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства	62	62	62	62	18	36	2+6			
	Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства	44	44	44	40	12	20	2+6	4		
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	144	144								144
	Промежуточная аттестация	12						12			
	Всего:	460	460	232	218	64	122	44	14	72	144

2.3. Содержание профессионального модуля

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, акад. Ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. Ч.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		
Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства					
МДК 01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства			22/44		
Тема 1.1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства		Содержание	2/0		
	1	Роль служб предприятий туризма и гостеприимства в цикле обслуживания гостей. Службы предприятий туризма и гостеприимства: цели, основные функции, состав персонала.	1	О-4 стр. 21-27	ПК 1.1–1.4 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	2		1		
Тема 1.2. Функции управления службами предприятий туризма и гостеприимства		Содержание	20/40		
	3	Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом. Категории персонала служб предприятий туризма и гостеприимства. Основные требования к персоналу.	1	конспект, выучить термины	
	4		1		
	5	Функции управления: понятие, виды, взаимосвязь. Особенности общих и специальных функций	1	О-4 стр. 45-48	
	6		1		
	7	Планирование: понятие, значение, классификация, формы, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях предприятий туризма и гостеприимства.	1	конспект	
	8		1		
	9		1	О-4 стр. 50-55	

10	Организация и координация деятельности персонала структурного подразделения. Функция организации: понятие, сущность. Распределение задач на предприятии.	1		
11	Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Взаимосвязи служб. Виды и функции уровней управления.	1	О-4, стр. 48-51	
12		1		
13	Виды организационных структур управления (линейная, функциональная, линейная, дивизионная, матричная, управление по проекту), их характеристика, преимущества и недостатки.	1	О-4, стр. 48-51	
14		1		
15	Типовая организационная структура предприятий туризма и гостеприимства	1	конспект	
16		1		
17	Мотивация труда. Понятие и назначение мотивации. Критерии мотивации (потребности, мотивы, стимулы, вознаграждение) труда. Мотивационный процесс	1	О-4 стр. 113-125	
18		1		
19	Лояльность персонала: понятие, виды, формирование. Факторы, влияющие на лояльность персонала.	1	конспект	
20		1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	44		
21	ПР. 1. Разработка плана и определение целей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	1	МУ к выполн. ПР 1.	
22		1		
23	ПР.2. Разработка плана и определение целей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	1	МУ к выполн. ПР 2.	
24		1		
25	ПР. 3. Составление схемы взаимодействия служб предприятий туризма и гостеприимства	1	МУ к выполн. ПР 3.	
26		1		

27	ПР. 4. Составление графиков выхода на работу.	1	МУ к	
28		1	выполн. ПР 4.	
29	ПР. 5. Составление графиков выхода на работу.	1	МУ к	
30		1	выполн. ПР 5.	
31	ПР. 6. Составление графиков выхода на работу.	1	МУ к	
32		1	выполн. ПР 6.	
33	ПР. 7. Построение системы управления персоналом	1	МУ к	
34		1	выполн. ПР 7.	
35	ПР. 8. Построение системы управления персоналом	1	Завершить работу	
36		1		
37	ПР. 9. Построение организационной структуры	1	Завершить работу	
38		1		
39	ПР. 10. Построение организационной структуры	1	МУ к	
40		1	выполн. ПР 10.	
41	ПР. 11. Построение организационной структуры	1	МУ к	
42		1	выполн. ПР 11.	
43	ПР. 12. Построение системы управления персоналом	1	МУ к	
44		1	выполн. ПР 12.	
45	ПР. 13. Профессиональная ориентация и трудовая адаптация персонала на предприятии	1	Завершить работу	
46		1		
47	ПР. 14. Подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду	1	МУ к	
48		1	выполн. ПР 16	
49	ПР. 15. Подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду	1	МУ к	
50		1	выполн. ПР 17	
51	ПР. 16. Разработка программы формирования лояльности персонала.	1	МУ к	
52		1	выполн. ПР 18	
53	ПР. 17. Разработка программы формирования лояльности персонала.	1	МУ к	
54		1	выполн. ПР 19	
55	ПР. 18. Разработка программы формирования лояльности персонала.	1	Завершить работу	
56		1		
57		1	Завершить работу	

	58	ПР. 19. Составление схемы проведения контроля в заданном структурном подразделении. Оценка эффективности работы служб	1		
	59	ПР. 20. Составление резюме, анкет для приема на работу	1	Завершить работу	
	60		1		
Самостоятельная работа			4		
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (по заданию преподавателя)			4	-	
Промежуточная аттестация		Консультация	2		
		Экзамен	6		
Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства					
МДК 01.02 Изучение основ делопроизводства			14/26		
		Содержание	6/-		
Тема 2.1. Делопроизводства и общие нормы оформления документов	1	Документ и его функции.	1	О.1 стр. 5-8 Подготовить доклад	ПК 1.1–1.4 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09.
	2	Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления.	1	О.2 стр. 6-9	
	3	Требования к составлению и оформлению деловых документов.	1	О.2 стр. 20-25	
	4	Требования к составлению и оформлению деловых документов.	1	О.2 стр. 20-25	
	5	Классификация и структура организационно-распорядительных документов.	1	О.2 стр. 14-20	
	6	Классификация и структура организационно-распорядительных документов.	1	О.2 стр. 14-20	
Тема 2.2. Основные виды управленческих документов		Содержание	8/13		
	7	Организационные документы.	1	О.2 стр. 35-37	
	8	Организационные документы.	1	О.2 стр. 38-49	
	9	Практическая работа № 1 Составление и оформление положения	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 1	

	10	Организационные документы.	1	О.2 стр. 50-67	
	11	Практическая работа № 2 Составление и оформление должностной инструкции	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 2	
	12	Практическая работа № 3 Составление и оформление доверенности	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 2 Подготовить доверенность	
	13	Распорядительные документы.	1	О. 2 стр. 67-68	
	14	Распорядительные документы.	1	О.2 стр. 69-73	
	15	Практическая работа № 4 Составление и оформление приказа (распоряжения)	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 3 Подготовить приказ	
	16	Распорядительные документы.	1	О.2 стр. 73-81	
	17	Практическая работа № 5 Составление и оформление выписки из приказа	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 4 Подготовить выписку из приказа	
	18	Виды информационно-справочных документов.	1	О.2 стр. 85-142	
	19	Практическая работа № 6 Составление и оформление заявления	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 5	
	20	Практическая работа № 7 Составление и оформление объяснительной записки	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 6	
	21	Практическая работа № 8 Составление и оформление справки	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 7	
	22	Виды информационно-справочных документов.	1	О.2 стр. 85-142	
	23	Практическая работа № 9 Составление и оформление докладной записки	1	МУ к выполн. Практ. Работы	

Тема 2.3. Организация работы с документами				№ 8
	24	Практическая работа № 10 Составление и оформление докладной записки	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 8 Подготовить докладную записку
		Содержание	8/31	
	25	Практическая работа № 11 Документооборот и его характеристики. Тестирование	1	О.1 стр. 68-72
	26	Практическая работа № 12 Порядок ведения документации.	1	О.1 стр. 45-58
	27	Практическая работа № 13 Составление и оформление резюме	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 13
	28	Практическая работа № 14 Составление и оформление автобиографии	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 14
	29	Практическая работа № 15 Составление и оформление характеристики	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 15
	30	Практическая работа № 16 Порядок ведения трудовой книжки	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 16
	31	Практическая работа № 17 Порядок заполнения личной карточки работника	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 17
	32	Практическая работа № 18 Распорядительные документы. Решение кейсов	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 18
	33	Практическая работа № 19 Распорядительные документы. Решение кейсов	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 19
	34	Практическая работа № 20 Составление и оформление личного дела	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 20
	35	Практическая работа № 21 Составление и оформление личного дела	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 21

	36	Практическая работа № 22 Номенклатура дел	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 22	
	37	Практическая работа № 23 Служебные письма. Особенности их написания	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 23	
	38	Практическая работа № 24 Составление деловых писем в сфере туризма и гостеприимства.	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 24	
	39	Практическая работа № 25 Составление деловых писем в сфере туризма и гостеприимства.	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 25	
	40	Практическая работа № 26 Составление деловых писем в сфере туризма и гостеприимства.	1	МУ к выполн. Практ. Работы № 26	
	Самостоятельная работа		6		
		Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (по заданию преподавателя)	6		
Промежуточная аттестация		Консультация	2		
		Экзамен	6		
		Всего:	54		
Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства					
МДК.01.03. Этика деловых отношений				18/36	
Тема 3.1 Общие сведения об этической культуре		Содержание учебного материала		9/8	
	1	Понятие: этика и мораль. Общие сведения об этической культуре.	О.4. с. 9-12	1	ПК 1.1–1.4 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	2	Категории этики. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	О.4. с.13-16	1	
	3	Практическая работа 1. Деловой этикет в профессиональной деятельности.	О.4. с. 17-23	1	
	4			1	
	5	Шесть основных правил делового этикета.	О.4. с. 17-18	1	

	6	«Роль этикета в моей будущей профессии»	Подготовить сообщения.	1
	7	Просмотр фрагмента фильма» Служебный роман».	Обсуждение высказываний.	1
	8	Внешний облик человека.	О.4. с.23-16	1
	9	Культура телефонного общения.	О.4. с. 26-30	1
	10	Практическая работа 2. «Культура телефонного общения»	О.4. с. 23-30	1
	11			1
	12	Деловая беседа. Формы вопросов.	О.4. с. 30-35	1
	13	Особенности национальной этики.	О.4. с. 52-55	1
	14	Практическая работа 3. Деловой протокол. Поведение за столом.	Доклад.	1
	15			1
	16	Практическая работа 4. Тема доклада: «Как правильно рассаживать гостей за столом», «Виды деловых приемов», Организация и проведение	Доклад.	1
	17			1
Тема 3.2 Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства с клиентами		Содержание учебного материала		9/30
	18	Психологические стороны делового общения.	О.4. с. 62-65	1
	19	Классификация видов общения.	О.4. с. 65-69	1
	20	Практическая работа 5. «Перцептивная сторона общения»	Сообщение	1
	21			1
	22	Практическая работа 6. «Интерактивная сторона общения»	Сообщение	1
	23			1
	24	Речевая культура делового человека. Нормы литературного языка.	Изучение материалов лекции. Вопросы к	1
	25			1
	26	Практическая работа 7. Устное деловое общение	Изучение материалов лекции.	1
27	1			
28	1			

29	Практическое занятие 8. Деловая беседа. Переговоры.	Подготовить презентацию.	1	
30	Практическая работа 9. Презентация.	Изучение материалов лекции. О.4. с. 26-30	1	
31			1	
32	Практическая работа 10. Разговор по телефону.		1	
33			1	
34	Практическая работа 11. Письменная деловая речь.	Подготовка образцов деловой коммуникации.	1	
35			1	
36	Классификация деловых писем.		1	
37	Языковой стандарт деловых писем.	Подготовить сообщения.	1	
38	Другие жанры деловой документации (контракт, отчет и пр.).		1	
39	Речевой этикет в деловом общении.	Изучение материалов лекции.	1	
40	Этикетные формулы знакомства, представления, прощания.		1	
41	Практическая работа 12. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.	Выполнение упражнений.	1	
42			1	
43	Практическая работа 13. Этикет делового письма.	Защита презентаций.	1	
44	Национальные особенности делового общения. Презентации.		1	
45	Практическая работа 14. Практика устной речи.	Деловая игра	1	
46	Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены		1	
47	Практическая работа 15. Индивидуальные стороны делового общения. Темперамент.	О.4. с. 108-116 О.4.с.145-155.	1	
48	Характер и воля. Работа с тестами.		1	
49	Практическое занятие 16. Конфликты в деловом общении. Типология.	О.4. с.130-135	1	
50			1	
51			1	

	52	Практическая работа 17. Стратегия поведения в конфликтной ситуации. Тесты.		1	
	53	Практическая работа 18. Стратегия поведения в конфликтной ситуации	Завершение работы	1	
	54			1	
		Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (по заданию преподавателя)	4		
Промежуточная аттестация		Консультация	2		
		Экзамен	6		
Всего:			62		
МДК 01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства			12/20		
Тема 4.1. Ценообразование и ценовая политика		Содержание	8		ПК 1.1–1.4 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	1	1. Роль гостиничного бизнеса в современной экономике. Классификация гостиничных предприятий	1	конспект	
	2		1		
	3	2. Ценообразование: расчет цены услуг. Цена и тариф управление доходами (revenue management). Понятие тарифа; варианты тарифов.	1	конспект	
	4		1		
	5	Цена от стойки (фиксированная цена, гибкий тариф).	1	конспект	
	6		1		
	7	4. Понятие revenue management; задачи и инструменты revenue management; прогнозирование.	1	конспект	
	8		1		
		В том числе практических и лабораторных занятий	20		
	9	Классификация гостиничных предприятий	1	Конспект	
	10		1		
	11	Факторы, влияющие на ценообразование гостиничного предприятия.	1	Инструкционная карта	
12	1				
13	3. Основные методы ценообразования,	1	Инструкционная		

	14	использующиеся при определении цены туристских услуг.	1	карта
	15	Решение ситуационных задач	1	Завершение Работы
	16		1	
	17	Виды скидок с цены, применяемые в сфере туризма и гостеприимства.	1	Инструкционная карта
	18		1	
	19	Решение ситуационных задач.	1	Завершение Работы
	20		1	
	21	7. Неценовые маркетинговые решения, применяемые в сфере туризма и гостеприимства.	1	Инструкционная карта
	22		1	
	23	Отработка навыков по составлению анкет	1	Завершение Работы
	24		1	
	25	Отработка навыков по составлению анкет	1	Завершение Работы
	26	Отработка навыков по составлению анкет	1	Завершение Работы
	27	Отработка навыков по составлению анкет	1	Завершение Работы
28	Отработка навыков по составлению анкет	1	Завершение Работы	
Тема 4.2. Осуществление расчетов клиентов за предоставленные услуги		Содержание	4	
	29	Понятие обслуживания клиентов. Основные стандарты обслуживания клиентов.	1	конспект
	30		1	
	31	Обслуживание клиентов: правила и стандарты.	1	конспект
	32	Порядок действий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	1	
Промежуточная аттестация	Консультация		2	
	Экзамен		6	
Учебная практика				

Виды работ: Организация рабочего места; Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения; Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ; Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб; Разработка плана целей деятельности служб; Осуществление делопроизводства и документооборота; Составление деловых документов; Составление организационных и распорядительных документов; Создание отчетов; Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с гостями, деловыми партнерами и коллегами; Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы. Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги; Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов; Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы; Подготовка к обслуживанию и приему клиентов; Решение различных ситуаций при расчете с клиентами; Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет.	72		ПК 1.1–1.4 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
Производственная практика			
Виды работ: Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями; Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг; Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей;			ПК 1.1–1.4 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09

Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке; Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг; Внесение изменений в заказ; Составление и обработка документации; Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями; Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями; Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями; Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов; Владение профессиональной этикой; Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям; Составление отчетности; Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги.	144		
Всего:	388		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.2 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Информационных технологий в профессиональной деятельности», «Менеджмента и управления персоналом», «Основ маркетинга; правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности», «Экономики и бухгалтерского учета», «организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ «Туризм и гостеприимство», «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02282-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513722>

2. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 545 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16004-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537146>

3. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539647>

4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17625-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533434>

5. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 164 с. — ISBN 978-5-507-47199-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/340052>

6. Рассохина, Т. В. Организация туристской индустрии: менеджмент туристских дестинаций: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Рассохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 210 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12302-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495578>

7. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпряхкина, В. М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 370 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15076-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487121>

8. Алексеева, Т. В. Документационное обеспечение управления : учебник / Т. В. Алексеева, О. А. Страхов. — Москва : Университет «Синергия», 2020. — 132 с. — ISBN 978-5-

4257-0402-3. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/101344>

9. Полевая М.В. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учеб. Для студ. Учреждения сред. Проф. Образования / М.В. Полевая, А.Н. Третьякова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 224 с.

10. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения : учебник для студ учреждений средн., Проф. Образования / Г. М.Шеламова. – 18-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2020. –192 с. ISBN 978-5-4468 -8442-1.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. От 11.06.2021) «О защите прав потребителей».

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. От 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Рогов, Е.И. Психология общения. Практикум + Приложение: тесты: учебник /Е. И. Рогов. – Москва: КНОРУС, 2022 – 260 с. – (Среднее профессиональное образование) образование).

5. Рыжиков С.Н. Психология общения. Практикум + Приложение: тесты: учебное пособие /С.Н.Рыжиков, Ю.М.Демидова. – Москва: КНОРУС, 2022 – 320 с. - (Среднее профессиональное образование) образование).

6. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

7. Шеламова Г. М. Психология общения : учебник для студ учреждений средн., Проф. Образования / Г. М. Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 128 с. ISBN 978-5-4468 -5810 -1

Интернет- источники:

1. Психология делового общения [Сайт] http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.
2. Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]: <http://sam-sebe-psycholog.ru>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2.	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

ПК 1.3.	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.4.	Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Предоставлять счет клиентам Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01.	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 02.	Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	
ОК 03.	Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги	
ОК 04.	Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций	
ОК 05.	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ОК 07.	Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09.	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.2
к ОПОП-П специальности
43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.н.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.н.02 «Предоставление услуг предприятия питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики: преподаватели ГБПОУ РК «ЕТСТСО» Щербакова И. В.

Рецензент: Худикова Н. Л., директор ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦК) «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Протокол № 10 от 21 мая 2026 г.

Председатель ЦК «Профессий/ специальностей торговли и ресторанно/гостиничного сервиса»
_____ Щербакова И.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.н.02 «Предоставление услуг предприятия питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Протокол № 9 от 21 мая 2026 г.

Методист _____ Тимошенко И. А.

©)Щербакова И. В.– составитель.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...</u>	<u>36</u>
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>38</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>38</i>
<i>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	<i>69</i>
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	<u>69</u>
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>69</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	<i>71</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля</i>	<i>72</i>
<i>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i>	<i>82</i>
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	<u>85</u>
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>85</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>85</i>
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	<u>89</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.н.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства».

Профессиональный модуль включен в Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
<i>ОК 01</i>	- 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; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
<i>ОК 02</i>	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;

	- использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять задачи для поиска информации;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

	- определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной

		безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
OK 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
OK 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
OK 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - 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;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - 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;

- 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; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- 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; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона;

		- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
<i>ОК 09</i>	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1	- осуществлять прием заказов по телефону,	- законодательства Российской Федерации,	- организации и контроля соблюдения требований

	через веб-ресурсы, мобильные приложения; - использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; - вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами; - презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; - предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;	регулирующего деятельность предприятий питания; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации деятельности предприятий питания; - основ организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - технологии производства на предприятиях питания; - требований охраны труда на рабочем месте; - специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе производственной службы; - основ охраны здоровья, санитарии и гигиены; - основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; - порядка и процедуры приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; - правил регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; - стандартов приема входящих звонков; - стандартов приема входящих сообщений,	охраны труда на рабочем месте; - приема и оформления заказа на бронирование столика; - приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; - предоставления информации об организации питания; - ведение учета заказанных столиков в зале организации питания;

		полученных через мессенджеры; - этикета телефонного разговора и общения в мессенджерах; - приемов и техники перемещения в ограниченном пространстве в организации питания; - правил ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания; - правил подачи меню в организации питания; - порядка и правил подготовки зала к обслуживанию гостей; - правил и видов расстановки мебели в зале организации питания; - видов сервировки стола при обслуживании гостей; - видов и назначения ресторанных аксессуаров; - характеристики столовой посуды, приборов; - правил и техники подачи блюд и напитков - правил уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей; - способов и техники сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - правил расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;	

		- способов и правил переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках; - требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения; - правил и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей; - методов подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения; - техники открытия бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; - методов сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков; - правил хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования; - видов барного оборудования и инвентаря; - правил сочетаемости напитков и блюд; - классификации алкогольных и	

		безалкогольных напитков; - ассортимента алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов; - классификации чая по степени ферментации, методов заваривания чая; - нечайных чаев: виды, характеристики, отличительные особенности; - классификации кофе по видам и степени обжарки; - сочетаемости чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - правил создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядка и процедуры передачи заказа на кухню и в бар; - видов и способов постановки вопросов при определении потребностей гостей; - техники продаж и презентации блюд и напитков; - правил и очередности подачи блюд и напитков; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правил порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; - правил выбора столовой посуды, чайной и	

		кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; - правила и техника подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники подачи вина; - правил и техники подачи пива; - правил и техники приготовления и подачи коктейлей; - правил и техники подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники приготовления и подачи чая, кофе; - порядка и правил составления документации по приготовлению коктейлей; - правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - культуры потребления алкогольных напитков; - правил этикета при обслуживании гостей в баре; - правил безопасной эксплуатации оборудования бара; - видов и классификации баров, планировочные решения баров; - правил ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара; - норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; - условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре;	

		- методов разрешения конфликтных ситуаций; - техники продаж и презентации напитков; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - видов мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядка и правил обслуживания гостей на мероприятиях; - правил подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правил и порядка расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; - порядка проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; - порядка получения, выдачи и хранения денежных средств; - правил возврата платежей;	
ПК 2.2	- анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными	- законодательства Российской Федерации, регулирующего деятельность предприятий питания; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации деятельности предприятий питания; - основ организации, планирования и контроля	- оценки материальных ресурсов предприятия питания; - оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; - планирования текущей деятельности предприятия питания; - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и

	подразделениями предприятия питания; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; - контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;	деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - технологии производства на предприятиях питания; - требований охраны труда на рабочем месте; - специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе производственной службы; - основ охраны здоровья, санитарии и гигиены; - основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; - порядка и процедуры приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; - правил регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; - стандартов приема входящих звонков; - стандартов приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; - этикета телефонного разговора и общения в мессенджерах; - приемов и техники перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;	стандартов предприятия питания; - координации и контроля деятельности предприятия питания; - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; - проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; - распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; - координации деятельности сотрудников производственной службы; - контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; - взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; - управления конфликтными ситуациями в коллективе; - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности;

		- правил ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания; - правил подачи меню в организации питания; - порядка и правил подготовки зала к обслуживанию гостей; - правил и видов расстановки мебели в зале организации питания; - видов сервировки стола при обслуживании гостей; - видов и назначения ресторанных аксессуаров; - характеристики столовой посуды, приборов; - правил и техники подачи блюд и напитков - правил уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей; - способов и техники сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - правил расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней; - способов и правил переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках; - требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых	В

		приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения; - правил и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей; - методов подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения; - техники открытия бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; - методов сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков; - правил хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования; - видов барного оборудования и инвентаря; - правил сочетаемости напитков и блюд; - классификации алкогольных и безалкогольных напитков; - ассортимента алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов; - классификации чая по степени ферментации, методов заваривания чая;	

		- нечайных чаев: виды, характеристики, отличительные особенности; - классификации кофе по видам и степени обжарки; - сочетаемости чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - правил создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядка и процедуры передачи заказа на кухню и в бар; - видов и способов постановки вопросов при определении потребностей гостей; - техники продаж и презентации блюд и напитков; - правил и очередности подачи блюд и напитков; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правил порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; - правил выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; - правила и техника подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники подачи вина; - правил и техники подачи пива;	

		- правил и техники приготовления и подачи коктейлей; - правил и техники подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники приготовления и подачи чая, кофе; - порядка и правил составления документации по приготовлению коктейлей; - правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - культуры потребления алкогольных напитков; - правил этикета при обслуживании гостей в баре; - правил безопасной эксплуатации оборудования бара; - видов и классификации баров, планировочные решения баров; - правил ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара; - норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; - условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре; - методов разрешения конфликтных ситуаций; - техники продаж и презентации напитков; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - видов мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания;	

		- порядка и правил обслуживания гостей на мероприятиях; - правил подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правил и порядка расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; - порядка проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; - порядка получения, выдачи и хранения денежных средств; - правил возврата платежей;	
ПК 2.3	- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; - презентовать напитки с элементами бармен-шоу; - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ	- законодательства Российской Федерации, регулирующего деятельность предприятий питания; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации деятельности предприятий питания; - основ организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;	- встречи и приветствия гостей в организации питания; - информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; - размещения гостей за столом в зале организации питания; - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; - Подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; - проверки состояния столовой посуды и

	по обслуживанию гостей в баре; - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам;	- технологии производства на предприятиях питания; - требований охраны труда на рабочем месте; - специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе производственной службы; - основ охраны здоровья, санитарии и гигиены; - основ финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; - порядка и процедуры приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; - правил регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; - стандартов приема входящих звонков; - стандартов приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; - этикета телефонного разговора и общения в мессенджерах; - приемов и техники перемещения в ограниченном пространстве в организации питания; - правил ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания; - правил подачи меню в организации питания; - порядка и правил подготовки зала к обслуживанию гостей;	приборов (чистота, целостность); - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; - подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; - приготовления заготовок для напитков; - приготовления свежесжатых соков; - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; - уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания; - получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - замены использованной посуды, приборов и столового белья; - оформления витрины и барной стойки;

	- консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания;	- правил и видов расстановки мебели в зале организации питания; - видов сервировки стола при обслуживании гостей; - видов и назначения ресторанных аксессуаров; - характеристики столовой посуды, приборов; - правил и техники подачи блюд и напитков - правил уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей; - способов и техники сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - правил расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней; - способов и правил переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках; - требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения; - правил и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей; - методов подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка,	- приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; - рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; - приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков - приготовления и подачи чая, кофе; - готовки, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей; - готовки и подачи свежавыжатых соков; - готовки, оформления и подачи чая, кофе; - подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - проведения операций по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей; - разрешения конфликтных ситуаций; - использования электронного меню, интерактивного бара; - консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции; - эксплуатации оборудования бара; - пользования автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - занесения в программы и редактирования данных по заказу в

		измельчение, предохранение от потемнения; - техники открытия бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; - методов сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков; - правил хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования; - видов барного оборудования и инвентаря; - правил сочетаемости напитков и блюд; - классификации алкогольных и безалкогольных напитков; - ассортимента алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов; - классификации чая по степени ферментации, методов заваривания чая; - нечайных чаев: виды, характеристики, отличительные особенности; - классификации кофе по видам и степени обжарки; - сочетаемости чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; - правил культуры обслуживания,	специализированных программах; - подготавливания барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции; - встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - соблюдения времени, последовательности и синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия; - использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия; - выдерживания температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях; - сервировки (досервировывать, пересервировывать) столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи; - пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); - проведения оформления счета для оплаты; - выжимания сока из цитрусовых, мягких и твердых плодов; - порционирования, сервирования и украшения свежееотжатых соков и

		протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - правил создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядка и процедуры передачи заказа на кухню и в бар; - видов и способов постановки вопросов при определении потребностей гостей; - техники продаж и презентации блюд и напитков; - правил и очередности подачи блюд и напитков; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правил порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; - правил выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; - правила и техника подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники подачи вина; - правил и техники подачи пива; - правил и техники приготовления и подачи коктейлей; - правил и техники подачи крепких спиртных напитков; - правил и техники приготовления и подачи чая, кофе; - порядка и правил составления документации по	безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания; - открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками; - разлития газированных и негазированных безалкогольных напитков; - применения скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах; - предоставления счета гостям организации питания; - приема оплаты в наличной и безналичной формах; - оформления возврата оформленных платежей; - формирования кассовых отчетов в специализированных программах; - подачи карты вин, барной и коктейльной карты в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания; - использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания; - оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении

		приготовлению коктейлей; - правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - культуры потребления алкогольных напитков; - правил этикета при обслуживании гостей в баре; - правил безопасной эксплуатации оборудования бара; - видов и классификации баров, планировочные решения баров; - правил ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара; - норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; - условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре; - методов разрешения конфликтных ситуаций; - техники продаж и презентации напитков; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - видов мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядка и правил обслуживания гостей на мероприятиях; - правил подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - правил эксплуатации контрольно-кассовой	вещей гостей организации питания; - создания атмосферы доброжелательности и гостеприимства в организации питания; - подачи гостям меню организации питания;

		техники и POS терминалов; - правил и порядка расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; - порядка проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; - порядка получения, выдачи и хранения денежных средств; - правил возврата платежей;	
ПК 2.4	- Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания; - Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию; - Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания; - Проверять качество и состояние столового белья в организации питания; - Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания; - Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток; - Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;	- законодательства Российской Федерации, регулирующего деятельность предприятий питания; - основ трудового законодательства Российской Федерации; - основ организации деятельности предприятий питания; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности;	- составления документации, отчетов посредством специализированных программ; - поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования; - подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания; - подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; - сервировки столов с учетом вида мероприятия; - подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ;

	- Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе; - Сортировать использованную столовую посуду и приборы; - Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания; - Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара; - Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара; - Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению; - Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок; - Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов; - Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды; - Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь; - Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос;		

	- Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации); - Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции; - Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета; - Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;		
ПК 2.5	- определять цели и задачи маркетингового исследования; - выбирать и применять соответствующие инструменты комплекса маркетинга; - собирать и анализировать данные о рынке; - формулировать и обосновывать рекомендации на основе результатов исследований; - контролировать и корректировать ход маркетинговых исследований;	- общих принципов и методов маркетинговых исследований; - инструментов комплекса маркетинга; - целевых групп потребителей; - методов сбора и анализа данных; - управленческих решений, принимаемых на основе маркетинговых исследований;	- аналитических способностей; - сбора и интерпретации данных; - презентации и коммуникации; - использования компьютерных программ для обработки и анализа данных; - составления отчетности и документирования;
ПК 2.6	- организовывать рабочие места для производства продукции общественного питания; - составлять калькуляционные карты на блюда и изделия;	- технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	- работы с технологическим оборудованием; - составления технологической документации;

	- осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции; - организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания; - оформлять необходимую документацию, связанную с производством продукции общественного питания; - соблюдать санитарные нормы и правила при организации производства продукции общественного питания;	- организации производства на предприятиях общественного питания; - нормативных документов, регламентирующих производство продукции общественного питания; - видов и характеристики оборудования, используемого для производства продукции общественного питания; - требований к сырью и материалам, используемым для производства продукции общественного питания; - порядка приемки сырья и материалов; - санитарных норм и правил, предъявляемых к организации производства продукции общественного питания;	- контроля качества продукции; - организации производственного процесса; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с документацией;
ПК 2.7	- соблюдать правила личной гигиены и санитарные нормы при обслуживании гостей; - поддерживать санитарное состояние зала и оборудования; - правильно сервировать стол; - подавать и убирать блюда и напитки в соответствии с установленными правилами; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков;	- санитарно-гигиенические требования к обслуживанию гостей в зале; - правила личной гигиены и санитарные нормы при обслуживании гостей; - требования к санитарному состоянию зала и оборудования; - виды и назначение столовой посуды, приборов и инвентаря; - правила сервировки стола; - порядок подачи и уборки блюд и напитков;	- соблюдения правил личной гигиены и санитарных норм; - поддержания санитарного состояния зала и оборудования; - сервировки стола; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества подаваемых блюд и напитков; - общения с гостями и разрешения конфликтных ситуаций;
ПК 2.8	- консультировать посетителей относительно характеристик блюд и напитков, включенных в меню;	- характеристики блюд и напитков, включенных в меню; - состава, пищевой ценности и калорийности блюд и напитков;	- общения с гостями и выявления их потребностей; - презентации блюд и напитков; - составления индивидуальных

- рекомендовать блюда и напитки в соответствии с предпочтениями посетителей; - составлять индивидуальные рекомендации по питанию и напиткам; - сочетать блюда и напитки с учетом их вкусовых качеств и совместимости; - подавать блюда и напитки в соответствии с установленными правилами;	- технологии приготовления блюд и напитков; - правил подачи и сочетания блюд и напитков; - винной карты и правил подачи вин; - культуры потребления различных напитков (алкогольных и безалкогольных);	- рекомендаций по питанию и напиткам; - сочетания блюд и напитков; - подачи блюд и напитков в соответствии с установленными правилами; - разрешения конфликтных ситуаций;

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 2.3	Владеть навыками: Умения: Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы; Подготовка к обслуживанию и приему клиентов; Решение различных ситуаций при расчете с клиентами; Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет. Уметь: Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. Разрешение вопросов	УП.02 Учебная практика	36	Подготовка специалистов согласно стандартов ресторанного обслуживания предприятия-партнера ООО «МРИЯ»

		незапланированны х ситуациях в процессе обслуживание гостей.			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	262	262
теоретические занятия	120	120
лабораторные и практические занятия	142	142
Курсовая работа (проект)	30	30
Самостоятельная работа	18	18
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 02.01 в форме экзамена	2+6	2+6
МДК 02.02 в форме экзамена	2+6	2+6
МДК 02.03 в форме экзамена	2+6	2+6
УП 02 и ПП 02 в форме комплексного дифференцированного зачета	12	12
ПМ 02 в форме экзамена		
Всего	598	598

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Промежуточная аттестация	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 2.1–2.8 ОК 01-05, 07, 09	Раздел 1. Организация питания на предприятии питания	96	96	96	88	40	40	2+6	-	8		
	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятии питания	98	98	98	98	40	50	2+6				
	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	140	140	140	110	50	52	2+6	30			
	Учебная практика	108	108								108	
	Производственная практика	144	144									144
	Промежуточная аттестация	12						12				
	Всего:	598	598	334	316	120	142	36	30	18	108	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем, акад. Ч. / в т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	
ПМ 02 «Предоставление услуг предприятия питания»			96/40	
МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания			40/40	
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	Содержание		12	
	1-2 Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	Конспект О.Л.7 стр.27-29	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	3-4 Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	Стр.185-188 С.р.1	2	
	5-6 Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	О.Л.7 стр.9-11 Конспект	2	
	7-8 Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	Конспект	2	
	9-10 Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	Конспект	2	
	11-12 Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Деловое общение. Этика и этикет.	Конспект О.Л.9 стр. 95-101 С.р.2	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4	

	13-14 Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	Оформить отчет	2	
	15-16 Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	Оформить отчет	2	
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	Содержание		18	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	17-18 Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания. Требования к торговым и производственным помещениям для посетителей	О.Л.7 стр.201-203	2	
	19-20 Номенклатура предъявляемых требований к объектам общественного питания (функциональные, технологические, коммерческие, к размещению, инженерные, пожарной безопасности, санитарные).	Конспект	2	
	21-22 Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	О.Л.4 стр.22-27	2	
	23-24 Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Конспект О.Л.6 стр.59	2	
	25-26 Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	Конспект	2	
	27-28 Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	О.Л.7 стр.62-68 С.р.3	2	
	29-30 Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	Конспект	2	
	31-32 Стили и методы подачи блюд и напитков.	О.Л.7 стр.134-138	2	
	33-34 Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	О.Л.7 стр.306-308	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		24	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	35-36 Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	Оформить отчет	2	

	37-38-39-40 Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	Оформить отчет	4	
	41-42 Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	Оформить отчет	2	
	43-44-45-46 Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	Оформить отчет	4	
	47-48-49-50 Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами.	Защита практической работы	4	
	51-52-53-54 Составление нормативных и технических документов службы питания.	Оформить отчет	4	
	55-56-57-58 Расчет столов для сервировки в зависимости от количества гостей.	Оформить отчет	4	
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы, отделов питания.	Содержание		10	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	59-60 Организация деятельности службы питания в гостинице. Должностные обязанности и должностные инструкции работников предприятия общественного питания.	Конспект	2	
	61-62 Организация службы рум-сервис	Конспект С.р.4	2	
	63-64 Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	Конспект	2	
	65-66 Коммуникации по телефону – особенности коммуникации по телефону, язык телефонной коммуникации, уточнение в пояснение, прием и передача информации по телефону.	Конспект	2	
	67-68 Профессиональная этика работников.	О.Л.9 стр. 101-103	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		12	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	69-70 Организация питания гостей.	Оформить отчет	2	

	71-72 Организация питания гостей, закрепление в упражнениях	Вопросы и ответы по содержанию текста, составление диалогов. Оформить отчет	2	
	73-74-75-76 Встреча, обслуживание гостей и прощание.	Составление диалогов при заказе столов в ресторане отеля, составление диалогов между сотрудниками ресторана. Оформить отчет	4	
	77-78-79-80 Встреча, обслуживание гостей и прощание, закрепление в упражнениях.	Оформить отчет	4	
Консультация		2		ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Составление реферата: «Мировые лидеры в области питания в гостинично-ресторанном бизнесе». 2. Церемониал. Внутрифирменные стандарты в общении. 3. Оформление меню в общем стиле гостиницы. Карта вин. Карта бара. 4. Особенности организации детского и диетического питания в гостиницах.			8	
Раздел 2 Организация обслуживания на предприятии питания			104/56	
МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания			40/50	
	Содержание		30	ПК 2.1-2.8

Тема 2.1. Управление персоналом на предприятии питания	1-2 Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность.	Конспект	2	ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	3-4 Система управления персоналом. Цель.	Конспект	2	
	5-6 Виды управления персоналом.	Конспект	2	
	7-8 Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.	Конспект	2	
	9-10 Подбор персонала в гостиницах и сферы общественного питания.	Конспект	2	
	11-12 Особенности управления персоналом на предприятиях общественного питания при отелях.	Конспект	2	
	13-14 Роль персонала в деятельности предприятия общественного питания.	Конспект	2	
	15-16 Требования к менеджеру. Должностная инструкция менеджера	293-297	2	
	17-18 Должностная инструкция официанта ресторана. Должностная инструкция бармена	297-300	2	
	19-20 Аттестация работников ресторана	302-312	2	
	21-22 Профессиональная этика работников ресторана. Характеристика уровня организационной культуры в ресторанах	32-317	2	
	23-24 Правила представления и знакомства. Правила ведения деловых бесед и переговоров	319-319	2	
	25-26 Правила деловой переписки. Ведение телефонных переговоров	319-320	2	
	27-28 Требования к внешнему виду, манерам поведения. Речевой этикет.	320-321	2	
	29-30 Сущность и назначение тренинга	321-323	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		32	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	31-32-33-34 Составление характеристики персонала предприятия питания.	Оформить отчет	4	
	35-36-37-38 Определение методов совершенствования управления персоналом.	Защита практической работы	4	

	39-40-41-42 Выявление проблем в управлении персоналом.	Оформить отчет	4	
	43-44-45-46 Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания.	Оформить отчет	4	
	47-48-49-50 Составление должностной инструкции менеджера ресторана	Оформить отчет	4	
	51-52-53-54 Составление должностной инструкции официанта	Оформить отчет	4	
	55-56-57-58 Составление должностной инструкции бармена	Оформить отчет	4	
	59-60-61- 62 Составление программы тренинга. Проведение тренинга	Оформить отчет	4	
Тема 2.2. Организация деятельности сотрудников службы питания	Содержание		10	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	63-64 Организация службы рум-сервис.	Конспект	2	
	65-66 Практика делового общения и переговоров	Конспект	2	
	67-68 Правила деловой переписки. Ведение телефонных переговоров	конспект	2	
	69-70 Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	Конспект	2	
	71-72 Профессиональная этика работников.	Конспект	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		18	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	73-74-75-76 Организация питания гостей.	Защита практической работы	4	
	77-78-79-80 Организация питания гостей, закрепление в упражнениях.	Защита практической работы	4	
	81-82-83-84-85-86 Встреча, обслуживание гостей и прощание.	Защита практической работы Оформить отчет	6	

	87-88-89-90 Составление программы тренинга	Оформить отчет	4	
Консультация			2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
Раздел 3 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания			178/84	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания			50/52/30	
Тема 3.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание		32	
	1-2 Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	Конспект	2	
	3-4 Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: составление меню, формы обслуживания, особенности сервировки столов, способы расчета.	О.Л.7 стр. 204-214	2	
	5-6 Предоставление услуг питания в гостиницах виды питания.	Конспект	2	
	7-8 «Шведский стол». Организация обслуживания «шведского стола»		2	
	9-10 Меню стола. Сервировка столов.		2	
	11-12 Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	О.Л.7 стр. 216-222	2	
	13-14 Виды завтраков.	235-237	2	
	15-16 Виды обслуживания	237-240	2	
	17-18 Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	Конспект О.Л.7 стр.176-191	2	
	19-20 Обслуживание банкетов и приемов. Виды приемов и банкетов.	171-176	2	
	21-22 Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	Конспект	2	
	23-24 Банкет «День рождения» Свадебный банкет. Способы встречи молодоженов шампанским	О.Л.7 стр.191-194	2	

	25-26 Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-фуршет.	О.Л.7 стр.201-210	2	
	27-28 Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-коктейль.	О.Л.7 стр.213-218	2	
	29-30 Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-чай.	О.Л.7 стр.223-225	2	
	31-32 Комбинированные банкеты. «коктейль-фуршет», «фуршет-кофе»		2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		28	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	33-34-35-36 Подготовка и организация обслуживания службы рум – сервис.	Оформить отчет	4	
	37-38-39-40 Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	Защита практической работы	4	
	41-42-43-44 Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	Защита практической работы	4	
	45-46-47-48 Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами по случаю приезда высокого гостя из Англии. Франции или другой страны (по заданию преподавателя).	Защита практической работы	4	
	49-50-51-52 Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.	Оформить отчет	4	
	53-54-55-56 Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	Оформить отчет	4	
	57-58-59-60 Расчет количества официантов для обслуживания банкетов, общей длины столов и с расчетом их количества (по заданию преподавателя).	Оформить отчет	4	
Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг	Содержание		6	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	61-62 Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	Конспект	2	

потребителям	63-64 Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	Конспект	2	
	65-66 Методы контроля, обслуживания гостей службы питания. Критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания	Конспект	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	67-68 Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	Оформить отчет	2	
	69-70 Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания.	Оформить отчет	2	
Тема 3.3. Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания	Содержание		12	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	71-72 Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании. Факторы, влияющие на его объем и структуру.	Конспект	2	
	73-74 Принципы формирования спроса и предложения на рынке услуг общественного питания.	Конспект	2	
	75-76 Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика.	Конспект	2	
	77-78 Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания.	Конспект	2	
	79-80 Выявление, анализ и формирование спроса на услуги общественного питания.	Конспект	2	
	81-82 Методы изучения спроса на продукцию и услуги предприятия общественного питания.	Конспект	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		20	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – ОК 05; ОК 07, ОК 09
	83-84-85-86 Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.	Оформить отчет	4	
	87-88-89-90 Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания.	Оформить отчет	4	
	91-92-93-94 Определение спроса и потребностей в услугах предприятий питания (на конкретном примере).	Оформить отчет	4	

	95-96-97-98 Проведение анализа спроса на услуги предприятия общественного питания. Выявление путей увеличения спроса.	Защита практической работы	4	
	99-100-101-102 Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания.	Оформить отчет	4	
Курсовая работа			30	
Консультация			2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
Учебная практика Виды работ 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.			108	
Производственная практика Виды работ 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.			144	

3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания.			
4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.			
5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.			
6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.			
7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.			
8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.			
9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.			
10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.			
11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.			
12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.			
Промежуточная аттестация		12	
Всего		598	

2.4. Курсовой проект (работа)

Является обязательным для обучающихся по тематике данного профессионального модуля(ей)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Прием «раут» званый вечер в национальной одежде 24 персоны.
2. Банкет фуршет по типу «шведский стол» на 100 персон.
3. Банкет-обед по типу кейтеринг на 50 персон.
4. Банкет-фуршет обслуживание по типу кейтеринг на 100 персон.
5. Закусочный фуршет по случаю симпозиума во -время перерыва на 200 персон.
6. Приём «бокал шампанского» по случаю приёма высокопоставленных особ на 20 персон.
7. Банкет-фуршет по типу кейтеринг на 100 гостей
8. Воскресный бранч в ресторане на 36 гостей
9. Банкет-ужин в ресторане восточной кухни на 30 гостей.
10. Комбинированный банкет по случаю празднования Дня защитника Отечества на 150 персон.

11. Банкет по случаю празднования христианского праздника Пасха на 30 персон с частичным обслуживанием официантами.
12. Банкет по случаю празднования славянского праздника масленица, с частичным обслуживанием официантами на 40 персон.
13. Организация обслуживания банкета «Свадьба» на 60 человек».
14. Организация обслуживания «банкета – фуршет на 120 человек».
15. Организация обслуживания Дипломатического приема – обеда на 20 гостей.
16. Организация обслуживания банкета по случаю Дня рождения на 26 человек с частичным обслуживанием официантами.
17. Организация обслуживания банкета по поводу празднования «Нового года» на 30 гостей.
18. Организация обслуживания банкета по случаю детского Дня рождения на 30 человек с частичным обслуживанием официантами.
19. Организация обслуживания банкета «Журфикс» на 20 гостей.
20. Организация обслуживания банкета по поводу празднования «Дня сладкоежки» на 48 гостей.
21. Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня рождения на 40 посадочных мест.
22. Организация обслуживания дипломатического приема-ужина на 16 гостей.
23. Организация обслуживания банкета по случаю Дня Рождения 18 – летия с частичным обслуживанием официантами на 20 персон.
24. Организация обслуживания дипломатического приема-ужина на 16 гостей.
25. Организация обслуживания банкета – кофе на 15 персон.
26. Организация обслуживания банкет-чай на 25 человек.
27. Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня рождения на 40 посадочных мест.
28. Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня рождения 50 – летия на 40 посадочных мест.
29. Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня Победы на 30 посадочных мест.
30. Организация обслуживания дипломатического приема-завтрака на 20 гостей.
31. Организация обслуживания дипломатического приема-ужина в честь празднования Дня России на 32 гостя.
32. Организация обслуживания банкета – фуршета по случаю 8 Марта на 45 персон.

33. Организация обслуживания банкета – коктейля на 50 персон.
34. Организация обслуживания банкета фуршета – коктейля на 100 персон.
35. Организация обслуживания банкета – чай на 30 персон.
36. Организация обслуживания банкета – кофе на 12 персон.
37. Организация обслуживания банкета по поводу празднования «Золотой свадьбы» на 50 гостей.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основ маркетинга», «Организации деятельности сотрудников службы питания», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Учебный ресторан», «бар», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и учебно-производственная зона «Бармен», Учебно-производственная зона «Бариста», Учебно-производственная зона «Официант», Учебно-производственная зона «Комплектование заказов», Учебно-производственная зона «Управление структурным подразделением предприятия питания», Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

2. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1660-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134189>

3. Кульнева, Н. Г. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517827>

4. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания / Т. Р. Любецкая. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с. — ISBN 978-5-507-47068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/324389>

5. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.

6. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538017>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.4	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.5	Проводить маркетинговое исследование с использованием инструментов комплекса маркетинга	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.6	Осуществлять организационное обеспечение производства продукции общественного питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК 2.7	Обслуживать гостей в зале с учетом требований санитарии и гигиены	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.8	Консультировать посетителей относительно характеристики блюд и напитков, включенных в меню	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01.	Планировать текущую деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03.	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 04.	Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05.	Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 07. \	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 09.	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3
к ОПОП-П специальности
43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ АДМИНИСТРАТОР,
БАРМЕН»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по профессиям администратор, бармен разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики: преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО» Щербакова И. В.

Рецензент: Худикова Н. Л., директор ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по профессиям администратор, бармен рассмотрена на заседании цикловой комиссии (ЦК) «Профессий/специальностей торговли и ресторанно-гостиничного сервиса».

Протокол № 10 от 21 мая 2026 г.

Председатель ЦК «Профессий, специальностей торговли ресторанно-гостиничного сервиса»
_____ Щербакова Е.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по профессиям администратор, бармен рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Протокол № 9 от 21 апреля 2026 г.

Методист _____ Тимошенко И. А.

©) Щербакова И. В. – автор-составитель.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	91
<i>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>9Error! Bookmark not defined.</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>9Error! Bookmark not defined.</i>
<i>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	<i>100</i>
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	10Error! Bookmark not defined.
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>10Error! Bookmark not defined.</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля</i>	<i>10Error! Bookmark not defined.</i>
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	115
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>115</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>116</i>
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	117

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ АДМИНИСТРАТОР, БАРМЕН

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства». Предоставление услуг предприятия питания

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать
<i>ОК 01</i>	- 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; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
<i>ОК 02</i>	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;

	технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять задачи для поиска информации;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

	- определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной

		безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
OK 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
OK 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
OK 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - 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;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - 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;

- 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; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- 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; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона;

		- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
<i>OK 09</i>	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками

ПК 3.1	- планировать процессы обслуживания гостей в соответствии со стандартами и требованиями организации питания; - организовывать и координировать работу персонала зала обслуживания; - составлять планы обслуживания гостей с учетом их количества, времени посещения и других факторов; - оптимизировать процессы обслуживания гостей для повышения эффективности и качества обслуживания; - контролировать и корректировать процессы обслуживания гостей в случае необходимости;	- стандартов обслуживания гостей в организациях питания; - технологии обслуживания гостей; - видов и особенностей обслуживания гостей в различных организациях питания; - организации работы зала обслуживания; - штатного расписания и должностных обязанностей персонала зала обслуживания; - правила составления планов обслуживания гостей;	- планирования и организации работы; - управления персоналом; - составления и корректировки планов; - оптимизации процессов; - контроля и оценки качества обслуживания;
ПК 3.2	- организовывать и координировать работу персонала зала обслуживания для обеспечения качественного и своевременного обслуживания гостей; - распределять обязанности между сотрудниками и контролировать их выполнение; - обеспечивать взаимодействие между персоналом зала обслуживания и другими подразделениями организации питания; - решать конфликтные ситуации и принимать оперативные решения в процессе обслуживания гостей; - создавать и поддерживать благоприятную	- стандартов обслуживания гостей в организациях питания; - технологии обслуживания гостей; - видов и особенностей обслуживания гостей в различных организациях питания; - организации работы зала обслуживания; - штатного расписания и должностных обязанностей персонала зала обслуживания; - правил координации работы персонала;	- организации и координации работы; - управления персоналом; - решения конфликтных ситуаций; - общения и взаимодействия с гостями и сотрудниками; - создания и поддержания благоприятной атмосферы;

	атмосферу в зале обслуживания;		
ПК.3.3	- контролировать и оценивать результаты процессов обслуживания гостей в соответствии с установленными стандартами; - анализировать результаты обслуживания и выявлять области для улучшения; - принимать меры по устранению выявленных недостатков и повышению качества обслуживания; - предоставлять отчеты о результатах обслуживания гостей руководству и заинтересованным сторонам; - использовать результаты контроля и оценки для обучения и развития персонала;	- стандартов обслуживания гостей в организациях питания; - технологии обслуживания гостей; - видов и особенностей обслуживания гостей в различных организациях питания; - критериев оценки качества обслуживания гостей; - методов контроля и оценки результатов обслуживания гостей;	- контроля и оценки качества обслуживания; - анализа и интерпретации данных; - выявления и решения проблем; - составления отчетов; - обучения и развития персонала;
ПК.3.4	- принимать заказы на напитки и готовить их в соответствии с технологией; - подавать напитки в соответствии с установленными правилами; - консультировать гостей по ассортименту и характеристикам напитков; - поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте; - соблюдать правила санитарии и гигиены при работе с продуктами питания и напитками;	- ассортимента и характеристики напитков, предлагаемых в баре; - технологии приготовления и подачи напитков; - правил обслуживания гостей в баре; - СанПиН и других нормативных документов, регламентирующих работу баров; - видов и назначения барного инвентаря и оборудования;	- приготовления и подачи напитков; - общения с гостями и выявления их потребностей; - поддержания чистоты и порядка на рабочем месте; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с барным инвентарем и оборудованием;
ПК.3.5	- принимать заказы на напитки и готовить их в соответствии с технологией;	- ассортимента и характеристики напитков, предлагаемых в баре;	- приготовления и подачи напитков; - общения с гостями и выявления их потребностей;

	- подавать напитки в соответствии с установленными правилами; - консультировать гостей по ассортименту и характеристикам напитков; - создавать и поддерживать комфортную и располагающую атмосферу в баре; - разрешать конфликтные ситуации и оказывать помощь гостям;	- технологии приготовления и подачи напитков; - правил обслуживания гостей в баре; - СанПиН и других нормативных документов, регламентирующих работу баров; - видов и назначения барного инвентаря и оборудования; - основ барной культуры и этикета;	- поддержания чистоты и порядка на рабочем месте; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с барным инвентарем и оборудованием; - создания и поддержания благоприятной атмосферы;

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК.3.1 – ПК.3.5	Владеть навыками: Навыки приготовления и подачи напитков Навыки общения с гостями и выявления их потребностей Навыки поддержания чистоты и порядка на рабочем месте Навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований Навыки работы с барным инвентарем и оборудованием Навыки создания и поддержания благоприятной атмосферы Умения: Организовывать и координировать работу персонала зала обслуживания для обеспечения качественного и своевременного обслуживания гостей Распределять обязанности между сотрудниками и контролировать их выполнение Обеспечивать взаимодействие между персоналом зала обслуживания и другими подразделениями организации питания Решать конфликтные ситуации и принимать оперативные решения в процессе обслуживания гостей Создавать и поддерживать благоприятную атмосферу в зале обслуживания Создавать и поддерживать комфортную и располагающую атмосферу в баре	ПП.02 Производственная практика	72	Подготовка специалистов согласно стандартов ресторанного обслуживания предприятия-партнера (ООО «МРИЯ»)

		Разрешать конфликтные ситуации и оказывать помощь гостям			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	84	84
теоретические занятия	20	20
лабораторные и практические занятия	48	48
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 03.01 в форме экзамена	6+2	6+2
МДК 03.02 в форме экзамена	6+2	6+2
УП 03 и ПП 03 в форме комплексного дифференцированного зачета		
ПМ 03 в форме экзамена	12	12
Всего	276	276

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т. ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.1– 3.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09	Раздел 1. Выполнение работ по профессии администратор	42	42	42	42	12	22	2+6	-		
	Раздел 2. Выполнение работ по профессии бармен	42	42	42	42	8	26	2+6			
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	108	108								108
	Промежуточная аттестация	12						12			
	Всего:	276	276			20	48	28		72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т. ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4	
ПМ 03. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих					
МДК 03.01. «Выполнение работ по профессии: «Администратор»				12/22	
Тема 1.1. Введение в профессию	Содержание			2	ПК 3.1–3.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	1	История профессии администратор. Специфика работы. Должностные обязанности администратора.	конспект	1	
	2	Права и ответственность администратора Структура ресторана	конспект	1	
	Практические занятия			2	
	3-4	Практическое занятие 1. Разработать должностную инструкцию по заданию преподавателя	М.У. к П/З № 1	2	
Тема 1.2 Документооборот необходимый в профессии администратор	Содержание			2	
	5	Законы, постановления, распоряжения, приказы и нормативные акты по вопросам оказания услуг. Закон о защите прав потребителей, правила продажи винно-водочной продукции.	конспект	1	
	6	Уголок потребителя в ресторане. Трудовое законодательство, штатное расписание, ведение табеля учета рабочего времени. Системные и контрольные документы. Материальная ответственность	конспект	1	

	7	Порядок оформления услуги, правила заказа, прием и оформление товаров. Финансовая дисциплина, кассовые операции.	конспект		
	8	Заявка продуктов, инвентаря, моющих средств. Прием продуктов от поставщиков. Подготовка к инкассации: оформление документации и денежных средств. Списание продукции. Работа с ценниками.	конспект		
	Практические занятия			4	
	9-10	Практическое занятие 2 Изучить и рассчитать штатное расписание предприятия по заданию преподавателя	М.У. к П/З № 2	2	
	11-12	Практическое занятие 3 Ведение табеля учета рабочего времени.	М.У. к П/З № 3	2	
Тема 1.3. Работа с персоналом	Содержание			4	
	13	Требования к персоналу Приемы на работы и увольнения сотрудников Собеседования с кандидатами Составление штатного расписания, график работы Обучение персонала	конспект	1	
	14	Проведение пятиминуток Контроль над дисциплиной Материальная ответственность Система штрафов Хищение, как избежать воровства Система контроля над сотрудниками	конспект	1	
	Практические занятия			4	
	15-16	Практическое занятие 4 Разработать анкету с кандидатами и провести собеседование	М.У. к П/З № 4	2	
	17-18	Практическое занятие 5 Составить график выхода на работу	М.У. к П/З № 5	2	
Тема 1.4. Работа с	Содержание			2	

гостями	19	Виды клиентов. Типология клиентов. Психологические типы клиентов «Трудные гости». Особенности обслуживания отдельных категорий посетителей. Качество обслуживания клиентов. Типы клиентов в продажах, алгоритм ведения разговора. Правила сервиса с клиентами.	конспект	1	
	20	Разрешение конфликтов с клиентами. Контроль над работой персонала в зале. Роль администратора в урегулировании конфликтов. Соблюдение интересов компании. Хранение забытых вещей для возвращения их гостям.	конспект	1	
Тема 1.5. Ресторанные мероприятия. Стандарты сервиса	Содержание			2	
	21	Правила ресторанного сервиса. Культура обслуживания на предприятиях питания. Правила предложения и подачи различных блюд и напитков. Знания основных правил сервировки стола.	О.Л.2 Стр.194-214 конспект	1	
	22	Виды и методы обслуживания. Виды сервиса. Прием заказов на проведение мероприятий. Организация и проведение банкетов. Виды банкетов.	О.Л.2 Стр.194-214 конспект	1	
	Практические занятия			8	
	23-24 25-26	Практическое занятие 6 Прием заказов на проведение банкета (Составить меню банкета, заполнить счет-заказ)	М.У. к П/З № 6	4	
	27-28 29-30	Практическое занятие 7 Подготовка торгового зала к обслуживанию банкета.	М.У. к П/З № 7	4	
	31-32 33-34	Практическое занятие 8 Обслуживание банкета. Распределение ролей.	М.У. к П/З № 8	4	
	Консультация			2	
	Экзамен			6	
МДК 03.02. «Выполнение работ по профессии: «Бармен»				8/26	

Тема 1.1. Подготовка бара к обслуживанию потребителей	Содержание			2	ПК 3.1–3.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	1	Торгово-производственные помещения баров и буфетов. Виды барной мебели. Классификация оборудования. Механическое оборудование баров и буфетов. Тепловое оборудование баров и буфетов. Холодильное оборудование баров и буфетов.	О.Л.1 Стр.9-23; 100-107 конспект	1	
	2	Характеристика барной посуды. Виды барного инвентаря.	О.Л.1 Стр.108-119	1	
	Практические занятия			4	
	3-4	Практическое занятие 1. Изучение барного инвентаря, его характеристика.	М.У. к П/З № 1	2	
	5-6	Практическое занятие 2. Ознакомление с барной посудой, её характеристика.	М.У. к П/З № 2	2	
Тема 1.3. Организация обслуживания в барах	Содержание			2	
	7	Методы и формы обслуживания в баре. Стили работы бармена. Организация рабочего места бармена. Алгоритм исполнения заказа в баре.	О.Л.1 Стр.138; 142-145; 149-150 конспект	1	
	8	Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара. Правила профессионального этикета. Правила личной гигиены.	О.Л.1 Стр.151-153	1	
	Практические занятия			6	
	9 10	Практическое занятие 3. Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена.	М.У. к П/З № 3	2	
	11-12	Практическое занятие 4. Техника расчёта потребителей с использованием РРО.	М.У. к П/З № 4	2	
	13-14	Практическое занятие 5. Составление меню бара. Составление прейскуранта бара. Составление коктейльной карты.	М.У. к П/З № 5	2	
Тема 1.5.	Содержание			2	

Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	15	Классификация смешанных напитков и коктейлей. Схемы составления смешанных напитков. Формулы коктейлей	О.Л.1 Стр.154-168 конспект	1	
	16	Наполнители для смешанных напитков Оформление коктейлей	О.Л.1 Стр.	1	
	Лабораторные работы			2	
	17-18	Лабораторная работа 1. Приготовление украшений и оформление бокалов для коктейлей.	М.У. к Л/Р № 1	2	
Тема 1.6. Галерея классических коктейлей	Содержание			2	
	19	Коктейли на основе водки Коктейли на основе виски Коктейли на основе рома Коктейли на основе текилы	О.Л.1 Стр.177-190	1	
	20	Коктейли на основе джина Коктейли на основе коньяка Коктейли на основе шампанском	О.Л.1 Стр.190-208	1	
	Лабораторные работы			14	
	21-22 23-24	Лабораторная работа 5. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	М.У. к Л/Р № 5	4	
	25-26 27-28	Лабораторная работа 6. Приготовление молочных напитков	М.У. к Л/Р № 6	4	
	29-30 31-32	Лабораторная работа 7. Приготовление алкогольных смешанных напитков	М.У. к Л/Р № 7	4	
	33-34	Лабораторная работа 8. Приготовление горячих и холодных смешанных напитков на вынос	М.У. к Л/Р № 8	2	
	Консультация			2	
	Экзамен			6	
	Учебная практика Виды работ • вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей; • Разработка меню. Карты напитков;			72	ПК 3.1–3.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09

	• . Техника открывания бутылок и правила наливания напитков; • способы и техника подачи напитков. Способы и техника подачи вина • подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; • обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами; • обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; • обслуживание банкетов. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль; • обслуживание банкетов. Банкет-чай. Банкет-кофе; • обслуживание тематических банкетов; • специальные формы обслуживания. Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний; • обслуживание по типу «шведский стол»; • организация питания гостей в отеле. Обслуживание в номерах гостиничного комплекса; • профессиональная этика и этикет. Изучение потребительского спроса. Расчет с посетителями. Учет и отчетность; • организация и контроль процесса подготовки бара к обслуживанию; подбор видов оборудования, мебели, посуды и расчет их необходимого количества для бара; • организация, осуществление и контроль процесса обслуживания посетителей бара за барной стойкой и в торговом зале; • определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с видом обслуживания и установленными требованиями; • выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания			

	в организациях общественного питания; составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; • организация рабочего места бармена; • работа на барном оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации и требованиями охраны труда; • приготовление смешанных напитков и коктейлей, горячих напитков с использованием барного оборудования, барного инвентаря; осуществление расчета с посетителями; • участие в инвентаризации продуктов и напитков в баре; оформление учетно-отчетной документации; организация и контроль работы сотрудников перед закрытием бара.			
	Производственная практика Виды работ • выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей; • встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям; • передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы; • минимальная и дополнительная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину; • сервировка стола в соответствии с заказом гостя; • подача и разлив алкогольных и безалкогольных напитков. • отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей; • отработка сбора использованной посуды разными способами; • отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета; • отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами;		108	ПК 3.1–3.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09

	• отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами; • отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета; • отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль; • отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай; • отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»; • получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака; ○ получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы; • отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед; • получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле; • отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака; • организация и проверка подготовки бара к обслуживанию; • организация рабочего места бармена; • работа на барном оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации и требованиями охраны труда; • управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей в соответствии с принятыми стандартами обслуживания; • определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;			

	• выбор, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; • приготовление смешанных и горячих напитков, другой продукции бара с использованием барного оборудования и инвентаря; • оформление учетно-отчетной документации; • организация контроля за сохранностью материальных ценностей бара; организация контроля завершающих работ работников бара перед закрытием.			
Промежуточная аттестация			12	
Всего			276	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основ маркетинга», «Организации деятельности сотрудников службы питания», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Учебный ресторан», «бар», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и учебно-производственная зона «Бармен», Учебно-производственная зона «Бариста», Учебно-производственная зона «Официант», Учебно-производственная зона «Комплектование заказов», Учебно-производственная зона «Управление структурным подразделением предприятия питания», Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебное пособие / Любецкая, Т.Р.. – Москва : КНОРУС, 2022. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Радченко Л.А. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Москва : КНОРУС, 2022. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.

2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Волкогонова, А.Т. Управленческая психология: учеб. пособие для студ. СПО. - Москва.: «Форум - ИНФРА-М», 2014. - 352 с. Текст (визуальный) : непосредственный.

5. Жабина, О.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Москва: Издательский центр «Академия», 2018 Текст (визуальный) : непосредственный.

6. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность : учебное пособие / В.К. Карнаухова. – Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

8. Мальгина, С.М. Организация работы структурного подразделения

предприятий общественного питания»: Москва, Издательский центр «Академия», 2017
Текст (визуальный) : непосредственный.

9. Саак, А.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие / А.А. Саак, М.В. Якименко. – Москва : ПИТЕР, 2007. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

10. Полевая М.В., Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник. – Москва.: - «Академия», 2017. – 224с. Текст (визуальный) : непосредственный.

11. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

12. Трофимова Н.Б., Психология: учебное пособие. – М.: «Воронеж», 2014. – 192 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

13. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

14. Стрижак Л.Н. Психология и педагогика: учебное пособие. - М.: «МГИУ», 2014. – 335 с.

15. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения: учебник для СПО. – Ростов н/Д: Феникс, 2017, - 317

16. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

3.2.3. Интернет-ресурсы

3. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomosso.ru/>

4. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/>

5. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>

6. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>

7. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>

8. Информационно-поисковая система www.restoran.ru

9. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>

10. Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.

11. Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]: <http://sam-sebe-psycholog.ru>

12. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>

13. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>

14. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>

15. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

16. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru

17. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>

18. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>

19. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

20. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1.	- Соблюдать четкое руководство работой коллектива по подготовке торгового зала к обслуживанию в соответствии с принятым порядком и последовательностью (уборка зала, расстановка мебели, подготовка посуды, сервировка столов). - соблюдать санитарные правила и нормы и требования нормативной документации при подготовке зала к обслуживанию. - соблюдать качественный результат выполненной работы (чистота зала, удобная расстановка мебели в соответствии с нормативами, правильная сервировка столов, общая эстетика зала).	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 3.2.	- Создавать оптимальный расчет количества обслуживающего персонала на основе нормативных документов. - организовывать грамотную и слаженную работу подчиненных по обслуживанию потребителей на основе разработанных должностных инструкций. - осуществлять контроль за работой официантов, барменов и др. работников зала с целью поддержания профессиональных стандартов обслуживания.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 3.3.	- Производить оптимальный расчет количества обслуживающего персонала на основе нормативных документов в зависимости от предстоящего обслуживания и производственной ситуации. - использовать рациональную расстановку сотрудников зала по рабочим местам, исходя из предстоящего обслуживания. - четкое определение круга обязанностей каждого подчиненного.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 3.4.	- Соблюдать грамотность составления и информативности меню (карты напитков) в соответствии с нормативными документами. - производить качественное оформление меню (карты напитков) в соответствии с концепцией предприятия питания и эстетическими требованиями.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	• производить профессиональное консультирование потребителей о предоставляемых организацией питания услугах, имеющихся в продаже блюдах и напитках.	
ПК 3.5.	• Организовывать грамотную и слаженную работу подчиненных по обслуживанию потребителей на основе разработанных должностных инструкций. • осуществлять контроль за работой официантов, барменов и др. работников зала с целью поддержания профессиональных стандартов обслуживания. • организовывать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01.	Планировать текущую деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03.	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 04.	Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05.	Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 09.	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.4
к ОПОП-П специальности
43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ОФИЦИАНТ»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по профессии официант разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики: преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО» Щербакова И. В.

Рецензент: Худикова Н. Л., директор ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по профессии официант рассмотрена на заседании цикловой комиссии (ЦК) «Профессий/специальностей торговли и ресторанно-гостиничного сервиса».

Протокол № 10 от 21 мая 2026 г.

Председатель ЦМК «Профессий/специальностей торговли и ресторанно-гостиничного сервиса» _____ Щербакова Е.В.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по профессии официант рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Протокол № 9 от 21 апреля 2026 г.

Методист _____ Тимошенко И. А.

©) Тимошенко И. А. – автор-составитель.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .	113
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	<i>113</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	<i>113</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	120
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	<i>120</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>121</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>122</i>
3. Условия реализации профессионального модуля.....	130
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>Error! Bookmark not defined.</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>130</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	131

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ОФИЦИАНТ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Предоставление услуг предприятия питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать
<i>ОК 01</i>	- 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; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
<i>ОК 02</i>	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;

	- использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять задачи для поиска информации;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

	- определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной

		безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
OK 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
OK 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
OK 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - 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;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - 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;

- 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; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- 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; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона;

		- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
OK 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1	- принимать заказы на блюда и напитки в соответствии с правилами и этикетом обслуживания гостей; - рекомендовать гостям блюда и напитки с учетом их предпочтений и пожеланий; - составлять и оформлять заказы на блюда и напитки; - принимать предварительные заказы на проведение банкетов и фуршетов;	- меню и винной карты организации питания; - характеристики блюд и напитков, входящих в меню; - правил и этикета приема заказов; - форм и методов обслуживания гостей; - видов и особенностей проведения банкетов и фуршетов;	- общения с гостями и выявления их потребностей; - презентации блюд и напитков; - составления и оформления заказов; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - разрешения конфликтных ситуаций;
ПК 4.2	- обслуживать гостей в зале организации питания в соответствии с установленными правилами и технологией обслуживания; - сервировать стол в соответствии с принятыми стандартами; - подавать и убирать блюда и напитки в правильной последовательности; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков; - соблюдать правила этикета и культуры обслуживания;	- технологии обслуживания гостей в зале организации питания; - правил сервировки стола; - видов и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря; - правил подачи и уборки блюд и напитков; - основ этикета и культуры обслуживания;	- общения с гостями и выявления их потребностей; - сервировки стола; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества обслуживания; - соблюдения этикета и культуры обслуживания; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации;
ПК 4.3	- обслуживать мероприятия в организациях питания и выездных мероприятиях в соответствии с установленными правилами и технологией обслуживания; - сервировать стол для различных видов мероприятий в соответствии с принятыми стандартами;	- видов и особенностей проведения мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий; - технологии обслуживания мероприятий; - правил сервировки стола для различных видов мероприятий; - видов и назначения посуды, приборов и инвентаря для	- общения с гостями и выявления их потребностей; - сервировки стола для различных видов мероприятий; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества обслуживания; - соблюдения этикета и культуры обслуживания; - работы с кассовым аппаратом и другими

	- подавать и убирать блюда и напитки в правильной последовательности; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков; - соблюдать правила этикета и культуры обслуживания;	- обслуживания мероприятий; - основ этикета и культуры обслуживания;	системами автоматизации;
ПК 4.4	- проводить расчеты с гостями организаций питания в соответствии с установленным порядком и формами расчетов; - работать с различными системами расчета; - принимать и выдавать денежные средства в соответствии с установленными правилами; - оформлять и предоставлять отчетность о проведенных расчетах;	- порядок и формы расчетов с гостями организаций питания; - виды и особенности применяемых систем расчета; - правила приема и выдачи денежных средств; - формы и порядок предоставления отчетности о проведенных расчетах;	- общения с гостями и выявления их потребностей; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - работы с денежными средствами; - составления и оформления отчетности; - разрешения конфликтных ситуаций;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	60	60
теоретические занятия	14	14
лабораторные и практические занятия	38	38
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 04.01 в форме экзамена	6+2	6+2
УП 04 и ПП 04 в форме комплексного дифференцированного зачета	12	12
ПМ 04 в форме экзамена		
Всего	144	144

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ПК 4.1–4.4 ОК 01-05, ОК 07-09	Раздел 1 Выполнение работ по профессии: Официант.	60	60	60	60	14	38	-			
	Учебная практика	36	36							36	
	Производственная практика	36	36								36
	Промежуточная аттестация	12						12			
	Всего:	144	144	60	60	14	38	12		36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПМ. 04 Выполнение работ по профессии «Официант»				144	
МДК. 04.01 Выполнение работ по профессии «Официант»				2	
Тема 1.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание			2/8	ПК 4.1–4.4 ОК 01- 05, ОК 07, ОК 09
	1	Подготовка торгового зала к обслуживанию Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	Л. 1 Стр.245-262	1	
	2	Виды и правила сервировки столов Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.	Л. 5 Стр.90-117	1	
	Практические занятия			8	
	3	<i>Практическое занятие 1</i> Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	С.р.6	2	
	4				
	5	<i>Практическое занятие 2</i> Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку Минимальная и предварительная сервировка стола к обеду Минимальная и предварительная сервировка стола к ужину	С.р.7	4	
	6				
	7				
	8				
9	<i>Практическое занятие 3</i> Дополнительная сервировка столов Исполнительная сервировка столов	С.р.8	2		
10					
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1 Подготовка торгового зала к обслуживанию				5	

Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности				
Тематика домашних заданий Виды современной столовой посуды для ООП; Виды складывания салфеток. Составление слайдовой презентации «Виды и правила сервировки столов к завтраку, обеду, ужину».				ПК 4.1–4.4 ОК 01- 05, ОК 07, ОК 09
Тема 1.2 Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание			4/26
	11	Встреча потребителей и размещение их за столом. Приём и оформление заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Способы подачи блюд и закусок.	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 конспект	1
	12	Методы организации труда официанта. Правила сбора использованной посуды		1
	13	Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный Правила и техника уборки использованной посуды со стола.	Л. 5 Стр.134-138	1
	14	Порядок оформления счетов и расчета с потребителями. Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.		1
	Практические занятия			26
	15 16	Практическое занятие 4 Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	С.р.1	2
	17 18	Практическое занятие 5 Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютерно- кассовой системы	С.р.2	2
	19 20	Практическое занятие 6 Способы переноса тарелок	С.р.3	2
	21 22	Практическое занятие 7 Подача блюд русским способом	С.р.4	2

	23 24	Практическое занятие 8 Подача блюд английским способом	С.р.4	2	ПК 4.1–4.4 ОК 01- 05, ОК 07, ОК 09
	25 26	Практическое занятие 9 Подача блюд французским способом	С.р.5	2	
	27 28	Практическое занятие 10 Подача блюд американским способом	С.р.5	2	
	29 30	Практическое занятие 11 Технология подачи вина к столу	С.р.6	2	
	31 32	Практическое занятие 12 Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков	С.р.6	2	
	33 34	Практическое занятие 13 Техника откупоривания бутылки игристого вина	С.р.7	2	
	35 36	Практическое занятие 14 Техника подачи бокалов с вином с подноса	С.р.7	2	
	37 38	Практическое занятие 15 Правила уборки использованной посуды со стола	С.р.7	2	
	39 40	Практическое занятие 16 Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом	С.р.8	2	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Организация обслуживания потребителей в зале Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности				15	
Тематика домашних заданий • Составление слайдовой презентации: «Ресторанный этикет»; • Составление слайдовой презентации: «Правила потребления пищи»; • Составление слайдовой презентации: «Виды электронных систем платежей»; • Составление слайдовой презентации: «Правила работы с подносом»; • Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков»; • Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных напитков»; • Составление слайдовой презентации: «Правила сочетаемости напитков и блюд»; • Составление слайдовой презентации: «Основные этапы обслуживания гостей в ресторане».					

Тема 1.4 Организация обслуживания банкетов и приёмов	Содержание			6/4	ПК 4.1–4.4 ОК 01- 05, ОК 07, ОК 09
	41	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	Л. 5 Стр.171-191	1	
	42	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантом. Обслуживание гостей		1	
	Практические занятия			2	
	43	<i>Практическое занятие 17</i> Подготовка к банкету. Сервировка столов Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами		2	
	44				
	Содержание			4	
	45	Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания.	Л. 5 Стр.201-213	1	
	46	Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	Л. 5 Стр.218-223	1	
	47	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания. Банкет – коктейль.		1	
	48	Организация питания по типу «Шведский стол» Банкет по типу «Буфет».		1	
	Практические занятия			2	
	49	<i>Практическое занятие 18</i> Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета		2	
	50				
Самостоятельная работа при изучении темы 1. 4 Организация обслуживания банкетов и приемов Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности				17	

Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению:				
Тематика домашних заданий Новых технологий и форм обслуживания банкетов; Новых технологий и форм обслуживания приёмов; Составление меню для различных видов банкетов (по заданию преподавателя); Составление схем сервировки стола.				ПК 4.1–4.4 ОК 01- 05, ОК 07, ОК 09
Тема 1.5 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	Содержание			10
	51	Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.	Л. 5 Стр.227-240	1
	52	Современные формы обслуживания.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1
Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению:				8
Тематика домашних заданий Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к свадьбе»; Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к Новому году»; Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к национальным праздникам»; Составление слайдовой презентации: «Виды комбинированных банкетов»;				

Составление слайдовой презентации: «Виды фуршетных сервировок стола»;			
Составление слайдовой презентации: «Особенности питания европейских туристов»;			
Составление слайдовой презентации: «Особенности питания туристов из Азии».			
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Учебная практика		36	
Виды работ Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей Сервировка столов в торговом зале Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Изучение способов складывания салфеток Меню Личная подготовка официанта к работе Обслуживание посетителей Техника открывания бутылок и правила наливания напитков Способы и техника подачи напитков Способы и техника подачи вина Изучение подачи блюд «в обнос» Изучение подачи блюд «в стол» Подача блюд с предварительным перекладыванием их в тарелку на подсобном столе Изучение правил подачи холодных и горячих закусок Изучение правил подачи холодных и горячих супов Способы подачи вторых блюд Изучение правил подачи сладких блюд и десертов Изучение правил подачи холодных напитков Изучение правил подачи горячих напитков Изучение техники работы официанта Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Обслуживание банкетов. Банкет-фуршет Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль Обслуживание банкетов. Банкет-чай			ПК 4.1–4.4 ОК 01- 05, ОК 07, ОК 09

Обслуживание банкетов. Банкет-кофе Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль-фуршет Обслуживание тематических банкетов. Банкет-свадьба Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Организация питания гостей в отеле Обслуживание иностранных туристов Сбор использованной посуды Расчет с посетителями			
Производственная практика		36	
Виды работ • Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. • Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. • Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. • Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. • Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом. • Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. • Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. • Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. • Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. • Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. • Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. • Подача к столу блюд «русским» способом. • Подача к столу блюд «французским» способом. • Подача к столу блюд «английским» способом. • Подача к столу блюд «американским» способом. • Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». • Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. • Подача и разлив вина. Декантация вина.	•		ПК 4.1–4.4 ОК 01- 05, ОК 07, ОК 09

• Подача и разлив алкогольных напитков. • Подача и разлив безалкогольных напитков. • Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. • Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. • Отработка сбора использованной посуды разными способами. • Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета. • Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. • Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак. • Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. • Отработка умений и навыков по замене скатерти.			
Всего:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основ маркетинга», «Организации деятельности сотрудников службы питания», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Учебный ресторан», «бар», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и учебно-производственная зона «Бармен», Учебно-производственная зона «Бариста», Учебно-производственная зона «Официант», Учебно-производственная зона «Комплектование заказов», Учебно-производственная зона «Управление структурным подразделением предприятия питания», Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ладнова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

2. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : - Москва : Кронус, 2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.

2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемесяч.

5. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Барное дело: учебник. – Москва.: «Академия», 2002. – 352 с.

6. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)

7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

8. Кучер Л.С. Официант: повышенный уровень : учеб. пособие . - Москва.: «Академия», 2009. - 64 с.

9. Мялковский О.В. Барное дело; учебник. – Киев.: «Кондор» – 2012. – 336 с.
10. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. - Москва.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с (Серия «Сервис»)
11. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебное пособие. – Москва.: Эксмо, 2009. – 428 с.

Интернет-ресурсы

21. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html> - текст : электронный
22. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/> - текст : электронный
23. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/> - текст : электронный
24. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/> - текст: электронный
- 25.
26. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html> - текст : электронный
27. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/> - текст : электронный
28. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/> - текст : электронный
29. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
30. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
31. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
32. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
33. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
34. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
35. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
36. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
37. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
38. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
39. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
40. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки

ПК 4.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3.	• соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; • умение расстановки мебели в торговом зале; • осуществление подготовки столового белья, столовой посуды и приборов к работе; • соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; • рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов; • рациональность организации рабочего места.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 4.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	• соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; • соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; • умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; • правильность применение методов организации официантов; • соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 4.3 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4 ОК 7.	• соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; • соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; • правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; • профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; • способность работать в команде; • соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	•эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. •правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.	
ПК 4.4 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	• соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; • быстрота и качественное обслуживание потребителей; • способность работать в команде; • правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы; • правильность выбора сервировки стола при различных формах обслуживания; • результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания; • соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 5.	• способность находить профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий; • успешное использование инноваций в области эксплуатации контрольно-кассовой техники.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 6.	• способность работать в команде.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 7.	• способность применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Учебная практика	<i>ознакомительная, программная,</i>	4	72
УП. 02	ПМн 02 Предоставление услуг предприятия питания	Учебная практика	<i>ознакомительная, программная,</i>	4,6	108
УП. 03	ПМ.03 Выполнение работ по профессии администратор, бармен	Учебная практика	<i>ознакомительная, программная,</i>	5	72
УП. 04	ПМ.04 Выполнение работ по профессии официант	Учебная практика	<i>ознакомительная, программная,</i>	3	36
		Всего УП	X	X	288
ПП. 01	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Производственная практика	<i>технологическая, программно- технологическая,</i>	4	144

ПП. 02	ПМн 02 Предоставление услуг предприятия питания	Производственная практика	<i>технологическая, программно-технологическая,</i>	6	144
ПП. 03	ПМ.03 Выполнение работ по профессии администратор, бармен	Производственная практика	<i>технологическая, программно-технологическая,</i>	6	108
ПП. 04	ПМ.04 Выполнение работ по профессии официант	Производственная практика	<i>технологическая, программно-технологическая,</i>	4	36
		Всего ПП	X	X	432
		Итого практики	X	X	720

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб
предприятий туризма и гостеприимства

УП.02 ПМн 02 Предоставление услуг предприятия питания

УП.03 ПМ 03 Выполнение работ по профессии Администратор, Бармен

УП.04 ПМ 04 Выполнение работ по профессии Официант

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	138
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	140
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	Error! Bookmark not defined.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	147
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	147
2.2. Структура учебной практики	147
2.3. Содержание учебной практики.....	155
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .	165
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	165
3.2. Учебно-методическое обеспечение	165
3.3. Общие требования к организации учебной практики	166
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....	167
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	167

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения основного вида профессиональной деятельности и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	МДК 01.01 Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства МДК 01.02 Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства МДК 01.03 Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства МДК 01.04 Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства
УП 02	ПМн 02 Предоставление услуг предприятия питания	МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания
УП 03	ПМ 03 Выполнение работ по профессии администратор, бармен	МДК 03.01 Выполнение работ по профессии администратор МДК 03.02 Выполнение работ по профессии бармен
УП 04	ПМ 04 Выполнение работ по профессии официант	МДК 04.01 Выполнение работ по профессии официант

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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 правовой 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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания
ПК 2.5.	Проводить маркетинговое исследование с использованием инструментов комплекса маркетинга
ПК 2.6.	Осуществлять организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.7.	Обслуживать гостей в зале с учетом требований санитарии и гигиены
ПК 2.8.	Консультировать посетителей относительно характеристики блюд и напитков, включенных в меню
ПК 3.1.	Планировать процессы обслуживания гостей организации питания
ПК 3.2.	Выполнять организацию и координацию процессов обслуживания гостей организации питания
ПК 3.3.	Осуществлять контроль и оценку результатов процессов обслуживания гостей организации питания
ПК 3.4.	Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в баре организации питания
ПК 3.5.	Обслуживать гостей в баре организации питания
ПК 4.1.	Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки
ПК 4.2.	Обслуживать гостей в зале организации питания
ПК 4.3	Обслуживать мероприятия в организациях питания и выездных мероприятий
ПК 4.4.	Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД. 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

ВД. 02 Предоставление услуг предприятия питания

ВД. 03 Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен

ВД. 04 Выполнение работ по профессии Официант

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки: - координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - осуществления организации и контроля работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - общения с клиентами - использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; Умения: - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - владеть культурой межличностного общения; - разработки программы формирования лояльности персонала; - взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; - организации работы с документами; - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;
Предоставление услуг предприятия питания	Навыки: - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; - приема и оформления заказа на бронирование столика; - приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; - предоставления информации об организации питания; - ведение учета заказанных столиков в зале организации питания; - оценки материальных ресурсов предприятия питания;

	- оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; - планирования текущей деятельности предприятия питания; - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - координации и контроля деятельности предприятия питания; - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; - проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; - распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; - координации деятельности сотрудников производственной службы; - контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; - взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; - управления конфликтными ситуациями в коллективе; - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; - встречи и приветствия гостей в организации питания; - информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; - размещения гостей за столом в зале организации питания; - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; - Подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; - проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность); - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; - подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; - приготовления заготовок для напитков; - приготовления свежесжатых соков; - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; - уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировки стола в соответствии с заказом гостей организации питания; - получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - замены использованной посуды, приборов и столового белья;

	- оформления витрины и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; - рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; - приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков - приготовления и подачи чая, кофе; - готовки, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей; - готовки и подачи свежавыжатых соков; - готовки, оформления и подачи чая, кофе; - подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - проведения операций по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей; - разрешения конфликтных ситуаций; - использования электронного меню, интерактивного бара; - консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции; - эксплуатации оборудования бара; - пользования автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - занесения в программы и редактирования данных по заказу в специализированных программах; - подготавливания барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции; - встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - соблюдения времени, последовательности и синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия; - использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия; - выдерживания температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях; - сервировки (досервировывать, пересервировывать) столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи; - пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); - проведения оформления счета для оплаты; - выжимания сока из цитрусовых, мягких и твердых плодов; - порционирования, сервирования и украшения свежавыжатых соков и безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания; - открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками; - разлития газированных и негазированных безалкогольных напитков; - применения скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах; - предоставления счета гостям организации питания;

	- приема оплаты в наличной и безналичной формах; - оформления возврата оформленных платежей; - формирования кассовых отчетов в специализированных программах; - подачи карты вин, барной и коктейльной карты в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания; - использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания; - оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации Умения: - осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения; - использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; - вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами; - презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; - предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания; - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; - контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; - презентовать напитки с элементами бармен-шоу; - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков;

	- досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;
Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен	Навыки: - планирования и организации работы; - управления персоналом; - составления и корректировки планов; - оптимизации процессов; - контроля и оценки качества обслуживания - организации и координации работы; - управления персоналом; - решения конфликтных ситуаций; - общения и взаимодействия с гостями и сотрудниками; - создания и поддержания благоприятной атмосферы - контроля и оценки качества обслуживания; - анализа и интерпретации данных; - выявления и решения проблем; - составления отчетов; - обучения и развития персонала; - приготовления и подачи напитков; - общения с гостями и выявления их потребностей; - поддержания чистоты и порядка на рабочем месте; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с барным инвентарем и оборудованием; - приготовления и подачи напитков; - общения с гостями и выявления их потребностей; - поддержания чистоты и порядка на рабочем месте; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с барным инвентарем и оборудованием; - создания и поддержания благоприятной атмосферы Умения: - планировать процессы обслуживания гостей в соответствии со стандартами и требованиями организации питания;

	- организовывать и координировать работу персонала зала обслуживания; - составлять планы обслуживания гостей с учетом их количества, времени посещения и других факторов; - оптимизировать процессы обслуживания гостей для повышения эффективности и качества обслуживания; - контролировать и корректировать процессы обслуживания гостей в случае необходимости; - организовывать и координировать работу персонала зала обслуживания для обеспечения качественного и своевременного обслуживания гостей; - распределять обязанности между сотрудниками и контролировать их выполнение; - обеспечивать взаимодействие между персоналом зала обслуживания и другими подразделениями организации питания; - решать конфликтные ситуации и принимать оперативные решения в процессе обслуживания гостей; - создавать и поддерживать благоприятную атмосферу в зале обслуживания; - контролировать и оценивать результаты процессов обслуживания гостей в соответствии с установленными стандартами; - анализировать результаты обслуживания и выявлять области для улучшения; - принимать меры по устранению выявленных недостатков и повышению качества обслуживания; - предоставлять отчеты о результатах обслуживания гостей руководству и заинтересованным сторонам; - использовать результаты контроля и оценки для обучения и развития персонала; - принимать заказы на напитки и готовить их в соответствии с технологией; - подавать напитки в соответствии с установленными правилами; - консультировать гостей по ассортименту и характеристикам напитков; - поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте; - соблюдать правила санитарии и гигиены при работе с продуктами питания и напитками; - принимать заказы на напитки и готовить их в соответствии с технологией; - подавать напитки в соответствии с установленными правилами; - консультировать гостей по ассортименту и характеристикам напитков; - создавать и поддерживать комфортную и располагающую атмосферу в баре; - разрешать конфликтные ситуации и оказывать помощь гостям;
Выполнение работ по профессии Официант	Навыки: - общения с гостями и выявления их потребностей; - презентации блюд и напитков; - составления и оформления заказов; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - разрешения конфликтных ситуаций;

	- общения с гостями и выявления их потребностей; - сервировки стола; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества обслуживания; - соблюдения этикета и культуры обслуживания; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - общения с гостями и выявления их потребностей; - сервировки стола для различных видов мероприятий; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества обслуживания; - соблюдения этикета и культуры обслуживания; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - общения с гостями и выявления их потребностей; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - работы с денежными средствами; - составления и оформления отчетности; - разрешения конфликтных ситуаций; Умения: - принимать заказы на блюда и напитки в соответствии с правилами и этикетом обслуживания гостей; - рекомендовать гостям блюда и напитки с учетом их предпочтений и пожеланий; - составлять и оформлять заказы на блюда и напитки; - принимать предварительные заказы на проведение банкетов и фуршетов; - обслуживать гостей в зале организации питания в соответствии с установленными правилами и технологией обслуживания; - сервировать стол в соответствии с принятыми стандартами; - подавать и убирать блюда и напитки в правильной последовательности; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков; - соблюдать правила этикета и культуры обслуживания; - обслуживать мероприятия в организациях питания и выездных мероприятиях в соответствии с установленными правилами и технологией обслуживания; - сервировать стол для различных видов мероприятий в соответствии с принятыми стандартами; - подавать и убирать блюда и напитки в правильной последовательности; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков; - соблюдать правила этикета и культуры обслуживания; - проводить расчеты с гостями организаций питания в соответствии с установленным порядком и формами расчетов; - работать с различными системами расчета; - принимать и выдавать денежные средства в соответствии с установленными правилами; - оформлять и предоставлять отчетность о проведенных расчетах;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	концентрированно	4	дифзачет
УП. 02	108	рассредоточено	4,6	дифзачет
УП. 03	72	концентрированно	5	дифзачет
УП. 04	36	концентрированно	3	дифзачет
Всего УП		X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объе м часов
УП 01.				72
ПК 1.1- 1.4. ОК 1-9	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	1. Организация рабочего места; 2.Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения; 3. Использование технических, телекоммуникационны х средств и профессиональных программ; 4.Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб; 5.Разработка плана целей деятельности служб; 6.Осуществление делопроизводства и документооборота; 7.Составление деловых документов; 8.Составление организационных и распорядительных документов; 9.Создание отчетов;	Тема 1.1. Изучение интерфейса и порядка использования специализированн ого программного обеспечения;	6
			Тема 1.2. Использование технических, телекоммуникацио нных средств и профессиональных программ;	6
			Тема 1.3. Осуществление делопроизводства и документооборота;	6
			Тема 1.4. Создание отчетов;	6
			Тема 1.5. Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с гостями, деловыми партнерами и коллегами	6
			Тема 1.6. Рекламации, жалобы, претензии в сфере	6

		10.Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с гостями, деловыми партнерами и коллегами; 11.Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; 12.Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы. 13.Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги; 14.Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов; 15.Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы; 16.Подготовка к обслуживанию и приему клиентов; 17.Решение различных ситуаций при расчете с клиентами; 18.Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет.	гостеприимства: алгоритм и правила работы.	6
			Тема 1.7. Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги;	
			Тема 1.8. Подготовка к обслуживанию и приему клиентов;	6
			Тема 1.9. Решение различных ситуаций при расчете с клиентами	6
			Тема 1.10. Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет.	6
			Тема 1.11. Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов;	6
			Тема 1.12. Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				72
УП 02.				
ПК 2.1.- 2.7 ОК	Раздел 1. Предоставление услуг предприятий питания	1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	Тема 1.1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	6

1-9		2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей	Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;	
			Тема 1.2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	6
			Тема 1.3. Выполнение сервировки стола к обеду.	6
			Тема 1.4. Выполнение сервировки стола к ужину.	6
			Тема 1.5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	6
			Тема 1.6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	6
			Тема 1.7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	6
			Тема 1.8 Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара	6
			Тема 1.9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями	6
			• Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service	

			Тема 1.10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	6
			Тема 1.11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.	6
			Тема 1.12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей	6
			Тема 1.13. Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы;	6
			Тема 1.14. Оценки материальных ресурсов предприятия питания	6
			Тема 1.15. Оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания	6
			Тема 1.16. Координации и контроля деятельности предприятия питания	6
			Тема 1.17. Проведения операций по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей	6

			Тема 1.18. Пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				
УП.03				72
. ПК 3.1- 3.4. ОК 1-9	Раздел N. Выполнение работ по профессиям Администратор 20062, Бармен 11176	1. Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей; 2.Разработка меню. Карты напитков; 3.Техника открывания бутылок и правила наливания напитков; 4.способы и техника подачи напитков. Способы и техника подачи вина 5.подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; 6.обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами; 7.обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; 8.обслуживание банкетов. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль; 9.обслуживание банкетов. Банкет-чай. Банкет-кофе;	Тема 1.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей	6
			Тема 1.2. Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	6
			Тема 1.3. Специальные формы обслуживания	6
			Тема 1.4. Обслуживание по типу «шведский стол»;	6
			Тема 1.5. Организация питания гостей в отеле. Обслуживание в номерах гостиничного комплекса;	6
			Тема 1.6. Изучение потребительского спроса. Расчет с посетителями. Учет и отчетность;	6
			Тема 1.7. Организация и контроль процесса подготовки бара к обслуживанию	6

		10.обслуживание тематических банкетов; 11.специальные формы обслуживания. 12.Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний; 13.Обслуживание по типу «шведский стол»; 14.организация питания гостей в отеле. Обслуживание в номерах гостиничного комплекса; 15.профессиональная этика и этикет. 16.Изучение потребительского спроса. Расчет с посетителями. Учет и отчетность; 17.организация и контроль процесса подготовки бара к обслуживанию; подбор видов оборудования, мебели, посуды и расчет их необходимого количества для бара; 18.организация, осуществление и контроль процесса обслуживания посетителей бара за барной стойкой и в торговом зале; 19.определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с видом обслуживания и установленными требованиями; 20.выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях	Тема 1.8. Контроль процесса обслуживания	6
			Тема 1.9. Требования к персоналу	6
			Тема 1.10. Информационные ресурсы	6
			Тема 1.11. Приготовление смешанных напитков	6
			Тема 1.12. Инвентаризация запасов в баре	6

		общественного питания; составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; 21.организация рабочего места бармена; 22.работа на барном оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации и требованиями охраны труда; 23.приготовление смешанных напитков и коктейлей, горячих напитков с использованием барного оборудования, барного инвентаря; осуществление расчета с посетителями; 24.участие в инвентаризации продуктов и напитков в баре; оформление учетно-отчетной документации; организация и контроль работы сотрудников перед закрытием бара.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N				
УП.04				36
. ПК 4.1- 4.3. ОК 1-9	Раздел N. Выполнение работ по профессии Официант	1.Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей 2.Сервировка столов в торговом зале 3.Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья 4.Изучение способов складывания салфеток 5.Личная подготовка официанта к работе 6.Обслуживание посетителей	Тема 1.1. Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей	6
			Тема 1.2. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды. Изучение ассортимента	6

		7.Техника открывания бутылок и правила наливания напитков 8.Способы и техника подачи напитков 9.Способы и техника подачи вина 10.Изучение подачи блюд «в обнос» 11.Изучение подачи блюд «в стол» 12..Подача блюд с предварительным перекладыванием их в тарелку на подсобном столе 13. Изучение правил подачи холодных и горячих закусок 14.Изучение правил подачи холодных и горячих супов 15.Способы подачи вторых блюд 16.Изучение правил подачи сладких блюд и десертов 17.Изучение правил подачи холодных напитков 18.Изучение правил подачи горячих напитков 19.Изучение техники работы официанта 20.Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	металлической посуды. Изучение ассортимента столовых приборов. Определение потребности ПОП в столовой посуде и приборах. Изучение ассортимента столового белья	
			Тема 1.3. Подготовка зала к обслуживанию Техника работы со скатертью. Складывание салфеток различными способами Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию. Техника работы официанта в торговом зале. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	6
			Тема 1.4. Личная подготовка официанта к обслуживанию. Методы подачи блюд. Русский метод. Французский метод подачи блюд. Английский метод подачи блюд. Американский и комбинированный метод подачи блюд. Правила подачи холодных и горячих закусок.	6

			Правила подачи супов. Правила подачи горячих блюд. Правила подачи десертов и кондитерских изделий. Правила подачи холодных и горячих напитков.	
			Тема 1.5. Правила подачи вино-водочных изделий. Правила подачи игристых вин. Встреча посетителей и прием заказа. Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала	6
			Тема 1.6. Подготовка к обслуживанию банкетов. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами. Приемы обслуживания банкета-фуршета. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N				

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		72
Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства		
Тема 1.1. Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения;	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения;	
Тема 1.2. Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ;	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ; Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб;	
Тема 1.3. Осуществление делопроизводства и документооборота;	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Осуществление делопроизводства и документооборота; Составление деловых документов; Составление организационных и распорядительных документов;	
Тема 1.4. Создание отчетов;	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Создание отчетов;	
Тема 1.5. Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с гостями, деловыми партнерами и коллегами;	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с гостями, деловыми партнерами и коллегами; Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг;	
Тема 1.6. Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы.	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы.	

Тема 1.7. Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги;	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги; Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов;	
Тема 1.8. Подготовка к обслуживанию и приему клиентов;	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы; Подготовка к обслуживанию и приему клиентов;	
Тема 1.9. Решение различных ситуаций при расчете с клиентами	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Решение различных ситуаций при расчете с клиентами	
Тема 1.10. Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет.	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет.	
Тема 1.11. Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов;	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов;	
Тема 1.12. Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб	Содержание	6
	Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб	
Промежуточная аттестация в форме....		дифзачет
УП 02. ПМ 02. Предоставление услуг предприятий питания		108
Раздел N.		
Тема 1.1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	Содержание	6
	Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	

	Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;	
Тема 1.2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку	6
Тема 1.3. Выполнение сервировки стола к обеду.	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Выполнение сервировки стола к обеду.	6
Тема 1.4. Выполнение сервировки стола к ужину	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Выполнение сервировки стола к ужину	6
Тема 1.5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	6
Тема 1.6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	6
Тема 1.7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	6
Тема 1.8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара	6
Тема 1.9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями	6

• Gueridon Service	• Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service	
Тема 1.10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Владение техникой сбора используемой посуды и приборов	6
Тема 1.11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.	6
Тема 1.12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей	6
Тема 1.13. Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	6
Тема 1.14. Оценки материальных ресурсов предприятия питания	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Оценки материальных ресурсов предприятия питания	6
Тема 1.15. Оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания	6
Тема 1.16. Координации и контроля деятельности предприятия питания	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Координации и контроля деятельности предприятия питания	6
Тема 1.17. Проведения операций по подготовке напитков	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике	6

презентации в присутствии гостей	безопасности на рабочем месте Проведения операций по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей	
Тема 1.18. Пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)	6
Промежуточная аттестация в форме...		дифзачет
УП 03. ПМ 03. Выполнение работ по профессии Администратор, бармен		72
Раздел N.		
Тема 1.1. Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей;	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей;	6
Тема 1.2. Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Инструктаж Распределение обязанностей Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами; Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; Обслуживание банкетов. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль; Обслуживание банкетов. Банкет-чай. Банкет-кофе; Обслуживание тематических банкетов;	6
Тема 1.3. Специальные формы обслуживания	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний;	6
Тема 1.4. Обслуживание по типу «шведский стол»;	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Инструктаж	6

	Распределение обязанностей Обслуживание по типу «шведский стол»;	
Тема 1.5. Организация питания гостей в отеле. Обслуживание в номерах гостиничного комплекса	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Организация питания гостей в отеле. Обслуживание в номерах гостиничного комплекса	6
Тема 1.6. Изучение потребительского спроса. Расчет с посетителями. Учет и отчетность;	Содержание Организация рабочего места. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте Изучение потребительского спроса. Расчет с посетителями. Учет и отчетность;	6
Тема 1.7. Организация и контроль процесса подготовки бара к обслуживанию	Содержание Организация и контроль процесса подготовки бара к обслуживанию; подбор видов оборудования, мебели, посуды и расчет их необходимого количества для бара;	6
Тема 1.8. Контроль процесса обслуживания	Содержание Организация, осуществление и контроль процесса обслуживания посетителей бара за барной стойкой и в торговом зале	6
Тема 1.9. Требования к персоналу	Содержание Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с видом обслуживания и установленными требованиями	6
Тема 1.10. Информационные ресурсы	Содержание Выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составление и оформление меню, карты вин и коктейлей;	6
Тема 1.11. Приготовление смешанных напитков	Содержание Приготовление смешанных напитков и коктейлей, горячих напитков с использованием барного оборудования, барного инвентаря; осуществление расчета с посетителями;	6
Тема 1.12. Инвентаризация запасов в баре	Содержание Участие в инвентаризации продуктов и напитков в баре; оформление учетно-отчетной документации; организация и контроль работы сотрудников перед закрытием бара.	6

Промежуточная аттестация в форме...		дифзачет
УП 04. ПМ 04. Выполнение работ по профессии Официант		36
Раздел N.		
Тема 1.1. Вступление. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта	Содержание Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Инструктаж по противопожарной безопасности в учебном ресторане. Ознакомление с квалификационной характеристикой официанта ш разряда	6
Тема 1.2. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды. Изучение ассортимента металлической посуды. Изучение ассортимента столовых приборов. Определение потребности ПОП в столовой посуде и приборах. Изучение ассортимента столового белья.	Содержание Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся фарфоровой и фаянсовой посуды. . Изучение образцов (форма, размеры, объем, назначение) имеющейся стеклянной и хрустальной посуды. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся металлической посуды. Изучение образцов имеющихся столовых приборов, их назначения. . Расчет потребности в столовой посуде и приборах для конкретного ПОП по заданным параметрам. . Изучение образцов имеющегося столового белья. Расчет потребности в столовом белье различных видов для конкретного ПОП по заданным параметрам.	6
Тема 1.3. Подготовка зала к обслуживанию Техника работы со скатертью. Складывание салфеток различными способами Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию. Техника работы официанта в торговом зале. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	Содержание Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организация рабочего места. Подготовка зала к обслуживанию (уборка, расстановка мебели, накрытие стола скатертями) Изучение приема замены грязной скатерти на чистую. Изучение техники складывания салфеток различными способами Способы полирования столовой посуды и приборов. Организация рабочего места официанта на подсобном столе (серванте официанта	6

	Способы переноса столовой посуды и столовых приборов в торговом зале. Техника работы с подносом. Последовательность и техника сервировки стола к завтраку. Варианты сервировки	
Тема 1.4. Личная подготовка официанта к обслуживанию. Методы подачи блюд. Русский метод. Французский метод подачи блюд. Английский метод подачи блюд. Американский и комбинированный метод подачи блюд. Правила подачи холодных и горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи горячих блюд. Правила подачи десертов и кондитерских изделий. Правила подачи холодных и горячих напитков.	Содержание Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Соответствие внешнего вида официанта санитарно-гигиеническим требованиям. Наличие предметов, необходимых для работы официанта. Инструктаж метрдотеля перед началом работы. Порядок сервировки стола и расположения блюд. Техника обслуживания. Технология подачи основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания. Технология подачи супа, основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания. Технология подачи супа, основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания. Подбор посуды для холодных и горячих закусок. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд. Подбор посуды для различных видов супов. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд. Подбор посуды для горячих вторых блюд. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд. Подбор посуды для десертных блюд и кондитерских изделий. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд. Подбор посуды для холодных и горячих напитков. Используемые методы подачи. Техника налива холодных напитков из кувшина, бутылки. Характерные особенности подачи отдельных напитков	6
Тема 1.5. Правила подачи вино-водочных изделий. Правила подачи игристых вин. Встреча посетителей и прием заказа. Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала	Содержание Краткая характеристика основных вино-водочных изделий. Техника разлива напитков в бокалы. Подача напитков порционно. . Технология презентации игристого вина. Техника откупоривания бутылки и разлива напитка Отработка алгоритма встречи посетителей в торговом зале и посадки за стол. Техника	6

	приема заказа. Рекомендация блюд и напитков. Отработка умения работы на компьютерно-кассовой системе, разлива напитков и подачи блюд разными способами. Изучение правил уборки использованной посуды, приборов, белья. Сбор посуды «в две тарелки», «в три тарелки». Закрепление умения заполнять бланки счетов официанта и выбивать счета с использованием компьютерно-кассовой системы. Отработка техники подачи счета посетителю.	
Тема 1.6. Подготовка к обслуживанию банкетов. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами. Приемы обслуживания банкета-фуршета. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.	Содержание Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка приемов расстановки мебели в зале для банкета, подготовки столовой посуды, приборов, белья. Формирование умения сервировки банкетных столов Закрепление русского способа подачи блюд. Отработка приемов подачи алкогольных и безалкогольных напитков и блюд разными способами. Изучение алгоритма обслуживания банкета-фуршета. Отработка приемов подачи напитков и блюд гостям с подноса. Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета. Подготовка торгового зала к проведению банкета. Закрепление приемов подачи напитков и блюд с подноса. Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета. Формирование умений по сервировки чайного стола. Закрепление различных способов подачи блюд и горячих напитков на банкете. Отработка приема разлива напитков по бокалам	6
Промежуточная аттестация в форме...		дифзачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет «Основ маркетинга», «Организации деятельности сотрудников службы питания», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатории «Учебный ресторан», «Бар», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и учебно-производственная зона «Бармен», Учебно-производственная зона «Бариста», Учебно-производственная зона «Официант», Учебно-производственная зона «Комплектование заказов», Учебно-производственная зона «Управление структурным подразделением предприятия питания», Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские, Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ладнова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

2. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : - Москва : Кронус, 2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.

2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемесяч.

5. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Барное дело: учебник. – Москва.: «Академия», 2002. – 352 с.

6. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)

7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

8. Кучер Л.С. Официант: повышенный уровень : учеб. пособие . - Москва.: «Академия», 2009. - 64 с.

9. Мялковский О.В. Барное дело; учебник. – Киев.: «Кондор» – 2012. – 336 с.
10. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. - Москва.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с (Серия «Сервис»)
11. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебное пособие. – Москва.: Эксмо, 2009. – 428 с.

Интернет-ресурсы

1. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html> - текст : электронный
2. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/> - текст : электронный
3. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/> - текст : электронный
4. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/> - текст: электронный
5. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html> - текст : электронный
6. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/> - текст : электронный
7. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/> - текст : электронный
8. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
9. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
10. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
11. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
12. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
13. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
14. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
15. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
16. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
17. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
18. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
19. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1. ОК.01 ОК 04.	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	аттестационный лист, отчет студента,
	ПК 1.2. ОК.02	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	аттестационный лист, отчет студента,
	ПК 1.3.	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	аттестационный лист, отчет студента,
	ПК 1.4.	Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-	аттестационный лист, отчет студента,

		аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты	
УП 02	ПК 2.1	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.2	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.3	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.4	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.5 ОК.01	Проводить маркетинговое исследование с использованием инструментов комплекса маркетинга	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>

		Планировать текущую деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
	ПК 2.6	Осуществлять организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.7 ОК.04	Обслуживать гостей в зале с учетом требований санитарии и гигиены Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.8 ОК.09	Консультировать посетителей относительно характеристики блюд и напитков, включенных в меню Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
УП 03	ПК 3.1.	Соблюдать четкое руководство работой коллектива по подготовке торгового зала к обслуживанию в соответствии с принятым порядком и последовательностью (уборка зала, расстановка мебели, подготовка посуды, сервировка столов). Соблюдать санитарные правила и нормы и требования нормативной документации при подготовке зала к обслуживанию. соблюдать качественный результат выполненной работы (чистота зала, удобная расстановка мебели в соответствии с нормативами, правильная сервировка столов, общая эстетика зала).	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 3.2.	Создавать оптимальный расчет количества обслуживающего персонала на основе нормативных документов. Организовывать грамотную и слаженную работу подчиненных по обслуживанию потребителей на основе разработанных должностных инструкций. Осуществлять контроль за работой официантов, барменов и др. работников зала с целью	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>

		поддержания профессиональных стандартов обслуживания.	
	ПК 3.3	Производить оптимальный расчет количества обслуживающего персонала на основе нормативных документов в зависимости от предстоящего обслуживания и производственной ситуации. Использовать рациональную расстановку сотрудников зала по рабочим местам, исходя из предстоящего обслуживания. четкое определение круга обязанностей каждого подчиненного	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 3.4.	Соблюдать грамотность составления и информативности меню (карты напитков) в соответствии с нормативными документами. Производить качественное оформление меню (карты напитков) в соответствии с концепцией предприятия питания и эстетическими требованиями. производить профессиональное консультирование потребителей о предоставляемых организацией питания услугах, имеющихся в продаже блюдах и напитках.	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 3.5.	Организовывать грамотную и слаженную работу подчиненных по обслуживанию потребителей на основе разработанных должностных инструкций. Осуществлять контроль за работой официантов, барменов и др. работников зала с целью поддержания профессиональных стандартов обслуживания. организовывать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
УП 04	ПК 4.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3.	Соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; Умение расстановки мебели в торговом зале;	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>

	Осуществление подготовки столового белья, столовой посуды и приборов к работе; Соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов; рациональность организации рабочего места.	
ПК 4.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	Соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; Умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; Правильность применение методов организации официантов; Соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	аттестационный лист, отчет студента
ПК 4.3 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4 ОК 7.	Соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; Правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; Профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; Способность работать в команде;	аттестационный лист, отчет студента

		Соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы	
	ПК 4.4 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	Соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; Быстрота и качественное обслуживание потребителей; Способность работать в команде; Правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы; Правильность выбора сервировки стола при различных формах обслуживания; Результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания; Соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- ПП.01 ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб
предприятий туризма и гостеприимства
- ПП.02 ПМн 02 Предоставление услуг предприятия питания
- ПП.03 ПМ 03 Выполнение работ по профессии Администратор, Бармен
- ПП.04 ПМ 04 Выполнение работ по профессии Официант

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:	138
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	175
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	175
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики....	Error! Bookmark not defined.
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	184
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .	190
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	190
2.2. Структура производственной практики	190
2.3. Содержание производственной практики	200
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	210
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики	210
3.2. Учебно-методическое обеспечение	210
3.3. Общие требования к организации производственной практики	211
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	212
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	212

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения основного вида профессиональной деятельности и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	МДК 01.01 Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства МДК 01.02 Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства МДК 01.03 Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства МДК 01.04 Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства
ПП 02	ПМн 02 Предоставление услуг предприятия питания	МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания
ПП 03	ПМ 03 Выполнение работ по профессии администратор, бармен	МДК 03.01 Выполнение работ по профессии администратор МДК 03.02 Выполнение работ по профессии бармен
ПП 04	ПМ 04 Выполнение работ по профессии официант	МДК 04.01 Выполнение работ по профессии официант

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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 правовой 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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания
ПК 2.5.	Проводить маркетинговое исследование с использованием инструментов комплекса маркетинга
ПК 2.6.	Осуществлять организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК 2.7.	Обслуживать гостей в зале с учетом требований санитарии и гигиены
ПК 2.8.	Консультировать посетителей относительно характеристики блюд и напитков, включенных в меню
ПК 3.1.	Планировать процессы обслуживания гостей организации питания
ПК 3.2.	Выполнять организацию и координацию процессов обслуживания гостей организации питания
ПК 3.3.	Осуществлять контроль и оценку результатов процессов обслуживания гостей организации питания
ПК 3.4.	Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в баре организации питания
ПК 3.5.	Обслуживать гостей в баре организации питания
ПК.4.1.	Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки
ПК.4.2.	Обслуживать гостей в зале организации питания
ПК.4.3	Обслуживать мероприятия в организациях питания и выездных мероприятий
ПК.4.4.	Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы

Цель Производственной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД. 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

ВД. 02 Предоставление услуг предприятия питания

ВД. 03 Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен

ВД. 04 Выполнение работ по профессии Официант

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки: - координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - осуществления организации и контроля работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - координации работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - общения с клиентами - использования техники переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; Умения: - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - владеть культурой межличностного общения; - разработки программы формирования лояльности персонала; - взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; - организации работы с документами; - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;
Предоставление услуг предприятия питания	Навыки: - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; - приема и оформления заказа на бронирование столика; - приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; - предоставления информации об организации питания; - ведение учета заказанных столиков в зале организации питания; - оценки материальных ресурсов предприятия питания;

	- оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; - планирования текущей деятельности предприятия питания; - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - координации и контроля деятельности предприятия питания; - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; - проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; - распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; - координации деятельности сотрудников производственной службы; - контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; - взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; - управления конфликтными ситуациями в коллективе; - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; - встречи и приветствия гостей в организации питания; - информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; - размещения гостей за столом в зале организации питания; - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; - Подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; - проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность); - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; - подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; - приготовления заготовок для напитков; - приготовления свежавыжатых соков; - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; - уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания; - получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - замены использованной посуды, приборов и столового белья;

	- оформления витрины и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; - рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; - приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков - приготовления и подачи чая, кофе; - готовки, оформления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей; - готовки и подачи свежавыжатых соков; - готовки, оформления и подачи чая, кофе; - подачи вина, пива, крепких спиртных напитков; - проведения операций по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей; - разрешения конфликтных ситуаций; - использования электронного меню, интерактивного бара; - консультирования гостей по выбору напитков и барной продукции; - эксплуатации оборудования бара; - пользования автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; - занесения в программы и редактирования данных по заказу в специализированных программах; - подготавливания барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции; - встречи, приема гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - соблюдения времени, последовательности и синхронности подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия; - использования различных стилей обслуживания гостей, соответствующих виду мероприятия; - выдерживания температуры подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях; - сервировки (досервировывать, пересервировывать) столов в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи; - пользования контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами); - проведения оформления счета для оплаты; - выжимания сока из цитрусовых, мягких и твердых плодов; - порционирования, сервирования и украшения свежавыжатых соков и безалкогольных напитков для подачи гостям организации питания; - открытия бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками; - разлития газированных и негазированных безалкогольных напитков; - применения скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах; - предоставления счета гостям организации питания;

	- приема оплаты в наличной и безналичной формах; - оформления возврата оформленных платежей; - формирования кассовых отчетов в специализированных программах; - подачи карты вин, барной и коктейльной карты в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - проводов гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания; - использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания; - оказания помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации Умения: - осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения; - использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; - вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами; - презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; - предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания; - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; - контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; - презентовать напитки с элементами бармен-шоу; - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков;

	- досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;
Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен	Навыки: - планирования и организации работы; - управления персоналом; - составления и корректировки планов; - оптимизации процессов; - контроля и оценки качества обслуживания - организации и координации работы; - управления персоналом; - решения конфликтных ситуаций; - общения и взаимодействия с гостями и сотрудниками; - создания и поддержания благоприятной атмосферы - контроля и оценки качества обслуживания; - анализа и интерпретации данных; - выявления и решения проблем; - составления отчетов; - обучения и развития персонала; - приготовления и подачи напитков; - общения с гостями и выявления их потребностей; - поддержания чистоты и порядка на рабочем месте; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с барным инвентарем и оборудованием; - приготовления и подачи напитков; - общения с гостями и выявления их потребностей; - поддержания чистоты и порядка на рабочем месте; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с барным инвентарем и оборудованием; - создания и поддержания благоприятной атмосферы Умения: - планировать процессы обслуживания гостей в соответствии со стандартами и требованиями организации питания;

	- организовывать и координировать работу персонала зала обслуживания; - составлять планы обслуживания гостей с учетом их количества, времени посещения и других факторов; - оптимизировать процессы обслуживания гостей для повышения эффективности и качества обслуживания; - контролировать и корректировать процессы обслуживания гостей в случае необходимости; - организовывать и координировать работу персонала зала обслуживания для обеспечения качественного и своевременного обслуживания гостей; - распределять обязанности между сотрудниками и контролировать их выполнение; - обеспечивать взаимодействие между персоналом зала обслуживания и другими подразделениями организации питания; - решать конфликтные ситуации и принимать оперативные решения в процессе обслуживания гостей; - создавать и поддерживать благоприятную атмосферу в зале обслуживания; - контролировать и оценивать результаты процессов обслуживания гостей в соответствии с установленными стандартами; - анализировать результаты обслуживания и выявлять области для улучшения; - принимать меры по устранению выявленных недостатков и повышению качества обслуживания; - предоставлять отчеты о результатах обслуживания гостей руководству и заинтересованным сторонам; - использовать результаты контроля и оценки для обучения и развития персонала; - принимать заказы на напитки и готовить их в соответствии с технологией; - подавать напитки в соответствии с установленными правилами; - консультировать гостей по ассортименту и характеристикам напитков; - поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте; - соблюдать правила санитарии и гигиены при работе с продуктами питания и напитками; - принимать заказы на напитки и готовить их в соответствии с технологией; - подавать напитки в соответствии с установленными правилами; - консультировать гостей по ассортименту и характеристикам напитков; - создавать и поддерживать комфортную и располагающую атмосферу в баре; - разрешать конфликтные ситуации и оказывать помощь гостям;
Выполнение работ по профессии Официант	Навыки: - общения с гостями и выявления их потребностей; - презентации блюд и напитков; - составления и оформления заказов; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - разрешения конфликтных ситуаций;

	- общения с гостями и выявления их потребностей; - сервировки стола; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества обслуживания; - соблюдения этикета и культуры обслуживания; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - общения с гостями и выявления их потребностей; - сервировки стола для различных видов мероприятий; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества обслуживания; - соблюдения этикета и культуры обслуживания; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - общения с гостями и выявления их потребностей; - работы с кассовым аппаратом и другими системами автоматизации; - работы с денежными средствами; - составления и оформления отчетности; - разрешения конфликтных ситуаций; Умения: - принимать заказы на блюда и напитки в соответствии с правилами и этикетом обслуживания гостей; - рекомендовать гостям блюда и напитки с учетом их предпочтений и пожеланий; - составлять и оформлять заказы на блюда и напитки; - принимать предварительные заказы на проведение банкетов и фуршетов; - обслуживать гостей в зале организации питания в соответствии с установленными правилами и технологией обслуживания; - сервировать стол в соответствии с принятыми стандартами; - подавать и убирать блюда и напитки в правильной последовательности; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков; - соблюдать правила этикета и культуры обслуживания; - обслуживать мероприятия в организациях питания и выездных мероприятиях в соответствии с установленными правилами и технологией обслуживания; - сервировать стол для различных видов мероприятий в соответствии с принятыми стандартами; - подавать и убирать блюда и напитки в правильной последовательности; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков; - соблюдать правила этикета и культуры обслуживания; - проводить расчеты с гостями организаций питания в соответствии с установленным порядком и формами расчетов; - работать с различными системами расчета; - принимать и выдавать денежные средства в соответствии с установленными правилами; - оформлять и предоставлять отчетность о проведенных расчетах;

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 01	ПК.1.1 – ПК.1.4	Владеть навыками: Оработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями; Оработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг; Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей; Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке; Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг; Внесение изменений в заказ. Составление и обработка документации; Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей	ПП.01 Производственная практика	144	Подготовка специалистов согласно стандартов ресторанного обслуживания предприятия-партнера (ООО «МРИЯ»)

		договора с контрагентами и потребителями; Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями; Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями. Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами. Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов; Владение профессиональной этикой; Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям; Составление отчетности; Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги.			
ПП. 02	ПК.2.1 – ПК.2.7	Владеть навыками: Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами службы	Тема 1.13. Организационное обслуживание по типу	36	Подготовка специалистов согласно стандартов ресторанного обслуживания

		питания гостиничного комплекса. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. Подготовка и организация	«шведский стол». Тема 1.14. Организация питания гостей в отеле Тема 1.15. Организация и проверка подготовки бара к обслуживанию Тема 1.16. Работа на барном оборудовании Тема 1.17. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию Тема 1.18. Приготовление базовых кофейных напитков		предприятия-партнера (ООО «МРИЯ»)

		работы службы Рум сервис. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Распределение персонала по организациям службы питания. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.			

		Владение профессиональной этикой персонала службы питания. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания			
ПП. 03	ПК.3.1 – ПК.3.5	Владеть навыками: Навыки приготовления и подачи напитков Навыки общения с гостями и выявления их потребностей Навыки поддержания чистоты и порядка на рабочем месте Навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований Навыки работы с барным инвентарем и оборудованием Навыки создания и поддержания благоприятной атмосферы	Тема 1.7. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. Тема 1.8. Обслуживании банкета-фуршета Тема 1.9. Обслуживании банкета-коктейль; Тема 1.10. Обслуживании банкета-чая Тема 1.11. Организации обслуживания тематических мероприятий «день рождения» Тема 1.12. Организации питания участников конференц	72	Подготовка специалистов согласно стандартов ресторанного обслуживания предприятия-партнера (ООО «МРИЯ»)

			ий, семинаров, симпозиум ов, во время перерыва. Организац ия кофе- паузы Тема 1.13. Организац ии обслужива ния по типу «шведский стол». Тема 1.14. Организац ии питания гостей в отеле Тема 1.15. Организац ия и проверка подготовки бара к обслужива нию Тема 1.16. Работа на барном оборудова нии Тема 1.17. Управлени е работой официанто в, барменов, сомелье и других работнико в по обслужива нию Тема 1.18. Приготовл ение базовых кофейных напитков		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	72	концентрированно	4
ПП. 02	144	концентрированно	6
ПП. 03	108	концентрированно	6
ПП. 04	36	концентрированно	4
Всего ПП	360	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства				144
ПК 1.1-1.4 ОК. 01-09	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	1. Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями; 2. Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг; 3. Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей; 4. Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке; 5. Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; 6. Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг; 7. Внесение изменений в заказ; 8. Составление и обработка документации; 9. Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями; 10. Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями; 11. Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями; 12. Ознакомление со стандартами	Тема 1.1. Интерфейс. Программное обеспечение	12
			Тема 1.2. Диалог между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства	12
			Тема 1.3. Составление деловых документов;	12
			Тема 1.4. Калькуляция стоимости услуг	12
			Тема 1.5. Прием заявки на соответствующие услуги на русском и иностранном языке	12
			Тема 1.6. Подготовка к обслуживанию и приему клиентов;	12
			Тема 1.7. Ведение диалогов, деловых бесед и переписка с гостями, деловыми партнерами и коллегами;	12
			Тема 1.8. Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	12
			Тема 1.9. Использование техники и приемов эффективного	12

		обслуживания клиентов; 13.Владение профессиональной этикой; 14.Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям; 15.Составление отчетности; 16.Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги	общения с клиентами Тема 1.10. Профессиональная этика Тема 1.11. Расчеты с клиентами Тема 1.12. Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями;	12 12 12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				144
ПП 02. ПМ 02. Предоставление услуг питания				x
ПК 2.1- 2.7 ОК. 01-09	Раздел 1 Предоставление услуг предприятия питания	1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.	Тема 1.1. Знакомство с предприятием	6
		2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.	Тема 1.2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.	6
		3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания.	Тема 1.3. Торговые помещения службы питания	6
		4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.	Тема 1.4. Производственные помещения службы питания	6
		5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.	Тема 1.5. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	6
		6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	Тема 1.6. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.	6
		7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.	Тема 1.7. Ознакомление с деятельностью службы питания во	6

	8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	
	9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	Тема 1.8. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	6
	10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	Тема 1.9. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	6
	11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	Тема 1.10. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	6
	12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	Тема 1.11. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	6
	13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	Тема 1.12. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	6
	14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	Тема 1.13. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	6
	15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	Тема 1.14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	6
	16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	Тема 1.15. Подготовка и организация	6
	17. Распределение персонала по организациям службы питания.		
	18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.		
	19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания		

		и продаж службы питания. 20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания. 23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания	обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	
			Тема 1.16. Организация питания по типу «шведский стол»	6
			Тема 1.17. Распределение персонала по организациям службы питания.	6
			Тема 1.18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.	6
			Тема 1.19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.	6
			Тема 1.20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.	6
			Тема 1.21. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.	6
			Тема 1.22. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания	6
			Тема 1.23. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров,	6

			кафе, шведского стола.	
			Тема 1.24. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				144
ПП 03. ПМ 03. Выполнение работ по профессии Администратор, бармен				х
ПК 3.1- 3.4 ОК. 01-09	Раздел 1. Выполнение работ по профессии Администратор, бармен	1. выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей; 2. встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. 3. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям; 4. передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы; 5. минимальная и дополнительная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину; 6. сервировка стола в соответствии с заказом гостя; 7. подача и разлив алкогольных и безалкогольных напитков. 8. отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей; 9. отработка сбора использованной посуды разными способами; 10. отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета;	Тема 1.1. Подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей	6
			Тема 1.2. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню	6
			Тема 1.3. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям	6
			Тема 1.4. Минимальная и дополнительная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину Сервировка стола в соответствии с заказом гостя	6
			Тема 1.5. Расчет с посетителями	6
			Тема 1.6. Подготовка к проведению банкета Организация банкета с полным обслуживанием официантами	6
			Тема 1.7. Ознакомление с деятельностью	6

	11. отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами; 12. отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами; 13. отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета; 14. отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль; 15. отработка умений и навыков при обслуживании банкета – чай; 16. отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождения»; 17. получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака; 18. получение п навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы; 19. отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед; 20. получение навыков по организации питания гостей в отеле;	службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	
		Тема 1.8. Обслуживании банкета-фуршета	6
		Тема 1.9. Обслуживании банкета-коктейль;	6
		Тема 1.10. Обслуживании банкета-чая	6
		Тема 1.11. Организации обслуживания тематических мероприятий «день рождения»	6
		Тема 1.12. Организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы	6
		Тема 1.13. Организации обслуживания по типу «шведский стол».	6
		Тема 1.14. Организации питания гостей в отеле	6
		Тема 1.15. Организация и проверка подготовки бара к обслуживанию	6
		Тема 1.16. Работа на барном оборудовании	6
		Тема 1.17. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других	6

		21. отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака; 22. организация и проверка подготовки бара к обслуживанию; 23. организация рабочего места бармена; 24. работа на барном оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации и требованиями охраны труда; 25. управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей в соответствии с принятыми стандартами обслуживания; 26. определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;	работников по обслуживанию	
			Тема 1.18. Приготовление базовых кофейных напитков	6
ПП 04. ПМ 04.Выполнение работ по профессии Официант				36
ПК 4.1-4.4 ОК. 01-09	Раздел 1. Выполнение работ по профессии Официант	1. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. 2. Получение навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. 3. Получение знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. 4. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. 5. Закрепление приемов складывания салфеток	Тема 1.1. Знакомство с предприятием. Подготовка торгового зала к встрече гостей	6
			Тема 1.2. Встреча гостя, прием заказа	6
			Тема 1.3. Сервировка столов. Виды сервировки	6
			Тема 1.4. Способы подачи блюд	6
			Тема 1.5. Правила подачи напитков	6
			Тема 1.6. Расчет с гостями	6

		простым и сложным способом. 6. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. 7. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. 8. Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. 9. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. 10. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. 10. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. 11. Подача к столу блюд «русским» способом. 12. Подача к столу блюд «французским» способом. 13. Подача к столу блюд «английским» способом. 14. Подача к столу блюд «американским» способом. 15. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». 16. Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. 17. Подача и разлив вина. Декантация вина. 18. Подача и разлив алкогольных напитков. 19. Подача и разлив безалкогольных напитков.	

		20. Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. 21. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. 22. Отработка сбора использованной посуды разными способами. 23. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета. 24. Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. 25. Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. 26. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета. 27. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль. 28. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета – чай. 29. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак. 30. Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. Отработка умений и навыков по замене скатерти.		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				36

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		144
Тема 1.1. Интерфейс. Программное обеспечение	Содержание	12
	Организация рабочего места; Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения	
Тема 1.2. Диалог между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства	Содержание	12
	Организация рабочего места; Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов;	
Тема 1.3. Составление деловых документов;	Содержание	12
	Организация рабочего места; Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов Осуществление делопроизводства и документооборота;	
Тема 1.4. Калькуляция стоимости услуг	Содержание	12
	Организация рабочего места; Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей	
Тема 1.5. Прием заявки на соответствующие услуги на русском и иностранном языке	Содержание	12
	Организация рабочего места; Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке	
Тема 1.6. Подготовка к обслуживанию и приему клиентов;	Содержание	12
	Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями	
Тема 1.7. Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с	Содержание	12
	Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов	

гостями, деловыми партнерами и коллегами;	Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с гостями, деловыми партнерами и коллегами;	
Тема 1.8. Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	Содержание Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	12
Тема 1.9. Использование техники и приемов эффективного общения с клиентами	Содержание Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги	12
Тема 1.10. Профессиональная этика	Содержание Владение профессиональной этикой Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов	12
Тема 1.11. Расчеты с клиентами	Содержание Решение различных ситуаций при расчете с клиентами;	12
Тема 1.12. Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями;	Содержание Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями;	12
Промежуточная аттестация в форме....		дифзачет
ПП 02. ПМ 02. Предоставление услуг предприятия питания		
Раздел N. Предоставление услуг предприятия питания		144
Тема 1.1. Знакомство с предприятием	Содержание Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Правила и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей	6
Тема 1.2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.	Содержание Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. Правила и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей	6
Тема 1.3. Торговые помещения службы питания	Содержание Правила и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.	6
Тема 1.4. Производственные помещения службы питания	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей	6

	Ознакомление с производственными помещениями службы питания.	
Тема 1.5. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	Содержание Правила и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	6
Тема 1.6. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.	Содержание Правила и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.	6
Тема 1.7. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	6
Тема 1.8. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	6
Тема 1.9. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	6
Тема 1.10. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	6
Тема 1.11.	Содержание	6

Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	
Тема 1.12. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	6
Тема 1.13. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	6
Тема 1.14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	6
Тема 1.15. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	6
Тема 1.16. Организация питания по типу «шведский стол»	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Организация питания по типу «шведский стол»	6
Тема 1.17. Распределение персонала по организациям службы питания.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Распределение персонала по организациям службы питания.	6
Тема 1.18.	Содержание	6

Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.	Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.	
Тема 1.19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.	6
Тема 1.20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.	6
Тема 1.21. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.	6
Тема 1.22. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания	6
Тема 1.23. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	6
Тема 1.24. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания.	6

	Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	
Промежуточная аттестация в форме...		дифзачет
ПП 03. ПМ 03. Выполнение работ по профессии Администратор, бармен		
Раздел 1. Выполнение работ по профессии Администратор, бармен		108
Тема 1.1. Подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей	6
Тема 1.2. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню	6
Тема 1.3. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям; Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы;	6
Тема 1.4. Минимальная и дополнительная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину Сервировка стола в соответствии с заказом гостя	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Минимальная и дополнительная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину; Сервировка стола в соответствии с заказом гостя	6
Тема 1.5. Расчет с посетителями	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей	6
Тема 1.6.	Содержание	6

Подготовка к проведению банкета Организация банкета с полным обслуживанием официантами	Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета; Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами	
Тема 1.7. Организация банкета с частичным обслуживанием официантами	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами	6
Тема 1.8. Обслуживании банкета-фуршета	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета;	6
Тема 1.9. Обслуживании банкета-коктейль	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль;	6
Тема 1.10. Обслуживании банкета –чай	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай;	6
Тема 1.11. Организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»;	6
Тема 1.12. Организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания.	6

время перерыва. Организация кофе-паузы	Получение навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы;	
Тема 1.13. Организации обслуживания по типу «шведский стол».	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед	6
Тема 1.14. Организации питания гостей в отеле	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Получение навыков по организации питания гостей в отеле; Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака	6
Тема 1.15. Организация и проверка подготовки бара к обслуживанию	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Организация и проверка подготовки бара к обслуживанию;	6
Тема 1.16. Работа на барном оборудовании	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Организация рабочего места бармена; Работа на барном оборудовании в соответствии с правилами эксплуатации и требованиями охраны труда;	6
Тема 1.17. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей в соответствии с принятыми стандартами обслуживания	6
	Содержание	6

Тема 1.18. Приготовление базовых кофейных напитков	Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Приготовление базовых кофейных напитков	
Промежуточная аттестация в форме....		
ПП 04. ПМ 04.		
Раздел N.		
Тема 1.1. Знакомство с предприятием. Подготовка торгового зала к встрече гостей	Содержание	
	Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. Получение навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. Получение знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом.	
Тема 1.2. Встреча гостя, прием заказа	Содержание	6
	Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.	
Тема 1.3. Сервировка столов. Виды сервировки	Содержание	6
	Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя.	

	Исполнительная сервировка	
Тема 1.4. Способы подачи блюд	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. Подача к столу блюд «русским» способом. Подача к столу блюд «французским» способом. Подача к столу блюд «английским» способом. Подача к столу блюд «американским» способом.	6
Тема 1.5. Подача напитков	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. Подача и разлив вина. Декантация вина. Подача и разлив алкогольных напитков. Подача и разлив безалкогольных напитков	6
Тема 1.6. Расчет с гостями	Содержание Инструктаж по охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания. Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. Отработка сбора использованной посуды разными способами.	6
Промежуточная аттестация в форме...		дифзачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ладнова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. – Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

2. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : - Москва : Кронус, 2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.

2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемесячно.

5. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Барное дело: учебник. – Москва.: «Академия», 2002. – 352 с.

6. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)

7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

8. Кучер Л.С. Официант: повышенный уровень : учеб. пособие . - Москва.: «Академия», 2009. - 64 с.
9. Мясковский О.В. Барное дело; учебник. – Киев.: «Кондор» – 2012. – 336 с.
10. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. - Москва.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с (Серия «Сервис»)
11. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебное пособие. – Москва.: Эксмо, 2009. – 428 с.

Интернет-ресурсы

1. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html> - текст : электронный
2. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomosso.ru/> - текст : электронный
3. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/> - текст : электронный
4. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/> - текст: электронный
5. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html> - текст : электронный
6. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/> - текст : электронный
7. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/> - текст : электронный
8. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
9. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
10. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
11. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
12. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
13. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
14. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
15. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
16. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
17. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
18. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
19. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.16. Туризм и гостеприимство.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1. ОК.01 ОК 04.	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	аттестационный лист, отчет студента,
	ПК 1.2. ОК.02	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	аттестационный лист, отчет студента,
	ПК 1.3.	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	аттестационный лист, отчет студента,

	ПК 1.4.	Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты	<i>аттестационный лист, отчет студента,</i>
ПП 02	ПК 2.1	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.2	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.3	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.4	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков Проверять качество и состояние столового белья в организации питания	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>

		Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	
	ПК 2.5 ОК.01	Проводить маркетинговое исследование с использованием инструментов комплекса маркетинга Планировать текущую деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.6	Осуществлять организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.7 ОК.04	Обслуживать гостей в зале с учетом требований санитарии и гигиены Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 2.8 ОК.09	Консультировать посетителей относительно характеристики блюд и напитков, включенных в меню Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
ПП 03	ПК 3.1.	Соблюдать четкое руководство работой коллектива по подготовке торгового зала к обслуживанию в соответствии с принятым порядком и последовательностью (уборка зала, расстановка мебели, подготовка посуды, сервировка столов). Соблюдать санитарные правила и нормы и требования нормативной документации при подготовке зала к обслуживанию. соблюдать качественный результат выполненной работы (чистота зала, удобная расстановка мебели в соответствии с нормативами, правильная сервировка столов, общая эстетика зала).	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 3.2.	Создавать оптимальный расчет количества обслуживающего персонала на основе нормативных документов.	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>

		Организовывать грамотную и слаженную работу подчиненных по обслуживанию потребителей на основе разработанных должностных инструкций. Осуществлять контроль за работой официантов, барменов и др. работников зала с целью поддержания профессиональных стандартов обслуживания.	
	ПК 3.3	Производить оптимальный расчет количества обслуживающего персонала на основе нормативных документов в зависимости от предстоящего обслуживания и производственной ситуации. Использовать рациональную расстановку сотрудников зала по рабочим местам, исходя из предстоящего обслуживания. четкое определение круга обязанностей каждого подчиненного	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 3.4.	Соблюдать грамотность составления и информативности меню (карты напитков) в соответствии с нормативными документами. Производить качественное оформление меню (карты напитков) в соответствии с концепцией предприятия питания и эстетическими требованиями. производить профессиональное консультирование потребителей о предоставляемых организацией питания услугах, имеющихся в продаже блюдах и напитках.	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 3.5.	Организовывать грамотную и слаженную работу подчиненных по обслуживанию потребителей на основе разработанных должностных инструкций. Осуществлять контроль за работой официантов, барменов и др. работников зала с целью поддержания профессиональных стандартов обслуживания. организовывать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>

		подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;	
ПП 04	ПК 4.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3.	Соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; Умение расстановки мебели в торговом зале; Осуществление подготовки столового белья, столовой посуды и приборов к работе; Соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов; рациональность организации рабочего места.	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 4.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	Соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; Умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; Правильность применение методов организации официантов; Соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>
	ПК 4.3 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4 ОК 7.	Соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; Правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин,	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>

		крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; Профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; Способность работать в команде; Соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы	
	ПК 4.4 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	Соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; Быстрота и качественное обслуживание потребителей; Способность работать в команде; Правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы; Правильность выбора сервировки стола при различных формах обслуживания; Результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания; Соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	<i>аттестационный лист, отчет студента</i>

Приложение 2.1
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.01 Русский язык

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»	3
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	12
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	23
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	24

Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Цель общеобразовательной дисциплины

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Изучение русского языка на базовом уровне обеспечивает общекультурный уровень молодого человека, способного к продолжению обучения в системе СПО и высшего образования.

Изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:

- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;
- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений;
- понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;
- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;
- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие);
- совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;
- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
- обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях.

Для решения задач и достижения целей изучения дисциплины в системе СПО в рабочей программе выделено основное и профессионально ориентированное содержание.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС среднего общего образования

Общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код формируемых компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;	ПР6 2 Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; ПР6 4 Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); ПР6 5 Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; ПР6 7 Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); ПР6 9 Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество	ПР6 1 Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа

	своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; ПР6 2 Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов; объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; ПР6 5 Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний

		о признаках литературного языка и его роли в обществе; ПР6 6 Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; ПР6 7 Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); ПР6 8 Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений

		определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; ПР6 9 Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов	ПР6 1 Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; ПР6 3 Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения – не менее 150 слов);

	решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	ПР6 4 Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); ПР6 6 Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; ПР6 7 Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-

		деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); ПР6 9 Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
Профессиональные компетенции		
ПК. 5.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая); контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации.	- уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили), различной жанровой принадлежности; - сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), - правила чтения технической и конструкторско- технологической документации.

2. Структура и содержание общеобразовательной 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.:	
Основное содержание	54
в т.ч.:	
теоретическое обучение:	28
лекции	26
занятия на обобщение и повторение	2
практические занятия	26
практическая работа	19
контрольная работа	7
практическая подготовка (профессионально ориентированное содержание):	12
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины РУССКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Общие сведения о языке		4	ПР61, ОК 05, ОК 09 ПК. 5.1
Тема 1.1 Русский язык – государственный язык Российской Федерации. 2 часа	Содержание учебного материала:	2	
	Лекция 1. Русский язык как национальное достояние и государственный язык Российской Федерации. Сферы обязательного использования государственного языка. Строгость нормативных правил государственного языка. Основные виды словарей. Нормативные словари, фиксирующие нормы современного русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации. Формы существования русского национального языка.	1	
	Контрольная работа № 1. Входной контроль (диктант с грамматическим заданием).	1	
Тема 1.2 Лингвистика как наука. Основные функции языка. 2 часа	Профессионально ориентированное содержание:	2	
	Теория 1. Лингвистика как наука. Основные функции языка. Взаимосвязь языка и культуры. Отражение в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей. Отраслевые терминологические словари.	1	
	ПО. Практическая подготовка № 1. Функции русского языка в профессиональной деятельности. Старт проектной работы «Мини-словарь профессиональной лексики».	1	
Раздел 2. Речь. Речевое общение		4	ПР62, ПР69, ОК 04, ОК 05 ПК. 5.1
Тема 2.1 Виды речевой деятельности 2 часа	Содержание учебного материала:	1	
	Лекция 2. Речь как деятельность. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения)	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Практическая работа № 1. Анализ речевых ситуаций, определение вида речи.	1	
Тема 2.2 Речевой этикет в профессиональной коммуникации. 2 часа	Профессионально ориентированное содержание:	2	
	Теория 2. Профессиональная речь. Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы речевого этикета применительно к различным профессиональным ситуациям. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.	1	
	ПО. Практическая подготовка № 2. Публичное выступление и его особенности. Формулы этикета. Диалоги.	1	
Раздел 3. Текст. Информационно-смысловая переработка текста.		2	ПР63, ОК 05, ОК 09 ПК. 5.1
Тема 3.1 Текст. Информационно-смысловая переработка текста. 2 часа	Содержание учебного материала:	2	
	Лекция 3. Текст, его основные признаки. Виды информации в тексте. План. Простой и сложный план. Тезисы. Конспект. Особенности тезисов и конспекта как вторичных текстов. Реферат. Аннотация. Обязательные структурные компоненты реферата и аннотации.	1	
	Практическая работа № 2. Схема реферата. Написание реферата статьи с профессиональным содержанием на основе одного или нескольких источников. Написание реферата/аннотации профессиональной статьи.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 4. Язык и речь. Культура речи. Система языка.		4	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК. 5.1
Тема 4.1 Язык как система 2 часа	Содержание учебного материала:	2	
	Лекция 4. Система языка. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Изобразительно-выразительные средства русского языка	1	
	Практическая работа № 3. Учимся различать изобразительно-выразительные средства русского языка. Подготовка презентации «Качества хорошей речи».	1	
Тема 4.2 Культура профессиональной речи 2 часа	Профессионально ориентированное содержание:	2	
	Теория 3. Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности.	1	
	ПО. Практическая подготовка № 3. Редактирование профессиональных текстов с нарушением норм. Редактирование профессиональных текстов с нарушением норм	1	
Раздел 5. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы.		2	
Тема 5.1 Фонетика и орфоэпия. Нормы ударения в современном русском языке. 2 часа	Содержание учебного материала:	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК. 5.1
	Лекция 5. Фонетика и орфоэпия как раздел лингвистики. Орфоэпические нормы. Произношение некоторых грамматических форм: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Нормы ударения в современном русском языке.	1	
	Практическая работа № 4. Орфоэпические нормы. Проект «Трудные случаи ударения в русском языке». Тренинг ударений.	1	
Раздел 6. Лексикология и фразеология. Лексические нормы.		6	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПР65, ПР66
Тема 6.1 Лексикология и фразеология. Лексические нормы. 4 часа	Содержание учебного материала:	4	
	Лекция 6. Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Выбор слова в зависимости от его лексического значения и лексической сочетаемости. Функционально-стилистическая окраска слова. Особенности употребления просторечных, жаргонных и диалектных слов. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Уместность использования эмоционально-оценочной лексики в профессиональной деятельности.		
	Практическая работа № 5. Упражнения на выбор лексики, исправление речевых ошибок. Анализ профессиональной речи (устной и письменной).	1	
	Лекция 7. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм).	1	
	Практическая работа № 6. Редактирование предложений.	1	
Тема 6.2 Фразеология русского языка. Крылатые слова. 2 часа	Профессионально ориентированное содержание:	2	
	Теория 4. Фразеология русского языка. Крылатые слова. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов в профессиональной коммуникации. Лексические нормы в профессиональной коммуникации. Выбор слова в зависимости от его лексической сочетаемости в профессиональной деятельности.	1	
	ПП. Практическая подготовка № 4. Сбор фразеологизмов и устойчивых выражений, связанных с Подведение промежуточных результатов проектной работы «Мини-словарь профессиональной лексики».	1	
Раздел 7. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.		2	ПР65, ПР66, ОК 09, ПК. 5.1
Тема 7.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы. 2 часа	Содержание учебного материала:	2	
	Лекция 8. Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования. Морфемный и словообразовательный анализ слова.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). Род и склонение аббревиатур.		
	Контрольная работа № 2. «Морфемика и словообразование» (тестовый формат). Разбор профессиональных терминов.	1	
Раздел 8. Морфология. Морфологические нормы.		4	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 8.1 Морфология. Основные нормы употребления разных частей речи. 4 часа	Содержание учебного материала	4	
	Лекция 9. Морфология как раздел лингвистики. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа, степеней сравнения.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПР66 ПК. 5.1
	Практическая работа № 7. Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, глаголов, местоимений. Особенности склонения профессиональных терминов.	1	
	Лекция 10. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом -ну-, форм повелительного наклонения. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных; местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя.	1	
	Контрольная работа № 3 по разделу «Морфология».	1	
Раздел 9. Орфография. Основные правила орфографии.		16	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПР66
Тема 9.1 Орфография. Основные правила орфографии. 14 часов	Содержание учебного материала:	14	
	Лекция 11. Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Правописание гласных и согласных в корне.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Практическая работа № 8. Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Правописание гласных и согласных в корне, графическое объяснение.	1	ПК. 5.1
	Лекция 12. Правописание приставок на -З-/-С-; -ПРЕ-/ПРИ-; буквы -Ы-/-И- после приставок. Правила правописания слов с разделительными -Ь-/-Ъ- знаками.	1	
	Практическая работа № 9. Правописание приставок, букв -Ы-/-И-, -Ь-/-Ъ-.	1	
	Лекция 13. Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов Правописание суффиксов.	1	
	Практическая работа № 10. Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов. Правописание суффиксов.	1	
	Лекция 14. Правописание -Н- и -НН- в различных частях речи.	1	
	Контрольная работа № 4 (тестирование; орфография).	1	
	Лекция 15. Правописание слов с -НЕ-/НИ-.	1	
	Практическая работа № 11. Закрепление «Правописание слов с -НЕ-/НИ-» в профессиональных текстах.	1	
	Лекция 16. Слитное, дефисное и раздельное написание слов. Сложные слова. Наречие. Предлоги.	1	
	Практическая работа № 12. Слитное, дефисное и раздельное написание слов (сложные слова, наречие, предлоги). Анализ сложных профессиональных терминов.	1	
	Обобщающее занятие. Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Контрольная работа № 5. Орфографический диктант. (профессионально ориентированный)	1	
Тема 9.2 Орфографические нормы в профессиональной коммуникации. 2 часа	Профессионально ориентированное содержание:	2	
	Теория 5. Написание производных предлогов. Написание союзов (в течение, в продолжение, вследствие, несмотря на и др.) в документации.	1	
	ПП. Практическая подготовка № 5. Орфографические нормы в профессиональных текстах. Орфографические нормы в профессиональных текстах специальности туризм и гостеприимство.	1	
Раздел 10. Синтаксис. Синтаксические нормы.		6	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПР65, ПР66 ПК. 5.1
Тема 10.1 Синтаксис. Синтаксические нормы. 4 часа	Содержание учебного материала:	4	
	Лекция 17. Синтаксис как раздел лингвистики. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим.	1	
	Контрольная работа № 6. Задания на проверку знаний синтаксических норм. Задания на проверку синтаксических норм (согласование в профессиональных фразах).	1	
	Лекция 18. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов. Основные нормы употребления однородных членов предложения.	1	
	Практическая работа № 13. Упражнения на согласование подлежащего и сказуемого; построение предложений. Построение предложений с причастными оборотами на основе профессиональных ситуаций.	1	
	Профессионально ориентированное содержание:	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Тема 10.2 Основные нормы употребления сложных предложений в текстах профессиональной направленности. 1 час	Теория 6. Основные нормы построения сложных предложений в текстах профессиональной направленности. Анализ текста профессиональной направленности: характеристика отдельных предложений; объяснение использования знаков препинания в сложных предложениях. Особенности ССП, СПП, БСП.	1	
Раздел 11. Пунктуация. Основные правила пунктуации.		12	ОК 05, ОК 09 ПК. 5.1
Тема 11.1 Пунктуация. Основные правила пунктуации. 12 часов	Содержание учебного материала:	12	
	Лекция 20. Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Пунктуация простого осложнённого предложения.	1	
	Практическая работа № 14. Расстановка знаков препинания, составление схем. Пунктуационный разбор инструкции по технике безопасности в отеле..	1	
	Лекция 21. Обособление определений, приложений, обстоятельств. ПО, ДО, сравнительные обороты.	1	
	Практическая работа № 15. Обособление в профессиональных текстах.	1	
	Лекция 22. Знаки препинания при вводных словах, обращении, междометиях.	1	
	Практическая работа № 16. Пунктуация при вводных словах, обращении, междометиях. Использование вводных слов. (следовательно, во-первых, таким образом, например).	1	
	Лекция 23. Пунктуация в сложных предложениях: ССП, СПП, БСП.	1	
	Лекция 24. Бессоюзные сложные предложения.	1	
	Практическая работа № 17. Определяем вид предложения, тип придаточного, средства связи.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Практическая работа № 18. Комплексный пунктуационный разбор.	1	
	Обобщающее занятие по пунктуации. Повторение и систематизация пунктуационных знаний.	1	
	Контрольная работа № 7. Пунктуационный анализ текста профессиональной направленности.	1	
Раздел 12. Функциональная стилистика. Культура речи.		6	ОК 04, ОК 09, ПР66, ПР67, ОК 05, ПК. 5.1
Тема 12.1 Функциональная стилистика. 4 часа	Содержание учебного материала:	4	
	Лекция 25. Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Функциональные разновидности языка. Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи. Устный рассказ Беседа. Спор. Основные признаки художественной речи.	1	
	Лекция 26. Научный стиль. Основные жанры научного стиля. Сферы использования и назначение. Официально-деловой стиль. Основные жанры официально-делового стиля. Сферы использования и назначение. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Публицистический стиль. Сферы использования и назначение Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля. Заметка. Статья. Репортаж. Интервью. Очерк	1	
	Практическая работа № 19. 1. Анализ текстов разных стилей. 2. Проекты (по выбору обучающихся): - «Особенности использования имен числительных в текстах научного стиля»; - «Функции вводных слов в текстах публицистического стиля»; - «Сложноподчиненные предложения в текстах официально-делового стиля».	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Тема 12.2 Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации. 1 часа	Профессионально ориентированное содержание:	1	
	Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Стилистические нормы в профессиональной коммуникации		
	ПП. Практическая подготовка № 6. Итоги проекта «Мини-словарь профессиональной лексики».	1	
Промежуточная аттестация (экзамен)	Экзамен	6	
ИТОГО		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета.

Специализированная мебель и системы хранения:

- доска комбинированная для письма мелом/маркером,
- стол с ящиками для хранения/тумбой,
- кресло офисное,
- шкаф для хранения учебных пособий,
- доска пробковая/доска магнитно-маркерная,
- стол ученический,
- стул ученический,
- тумба для таблиц под доску/шкаф для хранения таблиц и плакатов/система хранения

таблиц и плакатов.

Технические средства:

- интерактивная доска (с потолочным проектором с ультракоротким фокусом с креплением в комплекте, программное обеспечение)/интерактивная панель (программное обеспечение в комплекте),
- сетевой фильтр,
- многофункциональное устройство/принтер,
- персональный компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации).

Электронные средства обучения:

- электронные образовательные ресурсы/интерактивные средства обучения.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:

- словари языковые фундаментальные,
- справочники, энциклопедии языковые и литературоведческие,
- словари школьные раздаточные,
- комплект портретов писателей, литературоведов и лингвистов,
- комплект репродукций картин для уроков литературы,
- комплект демонстрационных учебных таблиц.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Русский язык. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2026. - 305 с.

2. Русский язык. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебник / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2026. - 225 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе/ Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК. 5.1 Выполнять подготовительные работы	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение

		экзаменационного теста

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.02 Литература

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»	3
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	15
3. Условия реализации программы	37
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	38

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цели изучения Литературы состоят в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие ¹	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении – произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в – процессе литературного образования; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; – готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и

	читательской деятельности на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их	сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРБ 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике

	достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию	ПРБ 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь;

	информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРБ 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРБ 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения,	ПРБ 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРБ 6. Уметь выявлять в произведениях

жизненных ситуациях	ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРБ 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	ПРБ 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРБ 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм,

	а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРБ 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы	ПРБ 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРБ 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе

	народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; В части гражданского воспитания: – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; – осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	– готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; – готовность к гуманитарной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК.5.1	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной	ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	108	8
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
Всего	108	108

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение. Литература и ее место в жизни человека	Содержание учебного материала	2	
	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	2	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		24	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	1	
	Практические занятия: Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. <i>Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору</i>	1	

² По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых практических или иных занятий. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	1	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.)	1	
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты	-	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	2	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие	-	
	Практическое занятие	2	
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть</i>		
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	1	
	Практическое занятие	1	
	Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i>		
Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие.	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
«История одного города»	Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык		
	Практическое занятие	2	
	Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	Содержание учебного материала	4	
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	2	
	Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	Раскольников		
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопее образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.	2	
	Практические занятия	2	
	Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i>		
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»		
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад».	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей		ОК 09
	Практические занятия	2	
	Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»		
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		2	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (<i>не менее двух статей по выбору</i>).	-	
	Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении		
	Практические занятия	2	
	Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		8	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
А.И. Куприна	Практические занятия Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества	2	ОК 09
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора		
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»	-	
	Практические занятия	2	
	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев		
	Практические занятия	2	
	«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»		
Тема 3.4. Стихотворения	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	-	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	2	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация <i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)</i>		
Раздел 4. Литература XX века		46	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта		
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать»	-	
	Практические занятия	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. <i>Выразительное чтение одного стихотворения по выбору</i>		
	Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	2	
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	-	
	Практические занятия	1	
	Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре		
	Практические занятия	1	
	Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»		
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практические занятия Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>	2	
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идешь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	2 -	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>	2	
	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»	2 -	
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	Практические занятия	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта».		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	<i>Выразительное чтение художественного текста наизусть</i>		
	Практические занятия	1	
	Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»		
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	-	
	Практические занятия	2	
	История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»		
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	-	
	Практические занятия	4	
	История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова		
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору)	-	
	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция:		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	прием «роман в романе». Библийский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа		
	Практические занятия	2	
	Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»		
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»		
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня)		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
поэта	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»		
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)	-	
	Практическое занятие	2	
	Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне		
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		
	Практическое занятие	2	
	Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»		
Тема 4.14. Поэзия о Великой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	<i>Для чтения и изучения:</i> поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого		ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	2	
	Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. <i>Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия</i>		
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	-	
	Практическое занятие	2	
	Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля	-	
Тема 4.16. Идеино-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!...», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	-	
	Практическое занятие	2	
	Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»		
Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)	-	
	Практическое занятие	2	
	Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя».		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя		
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	-	
	Практическое занятие	2	
	Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений		
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»	-	
	Практическое занятие	2	
	Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина ...»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина)		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	-	
	Практическое занятие	2	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». <i>Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)</i>		
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...».	-	
	Практическое занятие	2	
	<i>Выразительное чтение стихотворений.</i> Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»		
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		2	
Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)	-	
	Практическое занятие	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя ...»; «Нравственные искания героев произведений писателя...»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя ...»		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева	-	
	Практическое занятие	2	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». <i>Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных</i>		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		
	Практическое занятие	2	
	Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»	-	
Раздел 8. Литература народов России		2	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К.	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
народов России и её взаимосвязь с русской литературой	Кулиева		
	Практическое занятие	2	
	Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. <i>Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия</i>		
Раздел 9. Зарубежная литература		4	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (<i>одно произведение по выбору</i>). Например, произведения Р.Брэдли «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера	-	
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> зарубежная драматургия второй половины XIX века (<i>одно произведение по выбору</i>). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.		
	Практическое занятие	2	
Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)			
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)³		12	
Тема «Дело мастера боится»	Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК1.1-1.4
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»	Содержание учебного материала: Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	2	
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность	Содержание учебного материала: Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК1.1-1.4
	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	Содержание учебного материала Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК1.1-1.4
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	2	
Тема «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека»	Содержание учебного материала Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК1.1-1.4
	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	2	
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	Содержание учебного материала Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК1.1-1.4
	Практические занятия: Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	последние десятилетия»		
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		6	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущей и промежуточной аттестации.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы библиотеки: Библиотека (фонд художественной литературы должен соответствовать перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

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

3.3 Литература

Основная:

1. Литература. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2026. - 353 с.

2. Курдюмова, Т. Ф. Литература. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2026. - 417 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 60 Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3,	

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 5.1	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.03 МАТЕМАТИКА**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика».....	67
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	84
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	94
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	95

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – Рб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство

		со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

		ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные

	представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе

		с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств;

		умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции

жизненных ситуациях	основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

		ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности

	Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние

		между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных

		явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на

	к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции

	познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

		ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол

		между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ПК1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства	
ПК1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства	
ПК1.3	Координировать и контролировать текущую деятельность сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства	
ПК1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленную услугу	
ПК2.1	Оформляться и отрабатывать заказы клиентов	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	232
в т.ч.	
комбинированные занятия	225
контрольные работы	7
Основное содержание	198
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	34
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		18	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	Содержание учебного материала	2	
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство		
Тема 1.2. Числа и вычисления	Содержание учебного материала	2	
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений		
Тема 1.3 Тождества и тождественные преобразования. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	4	
	Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений		
Тема 1.4. Процентные вычисления	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	

в профессиональных задачах	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
Тема 1.5. Последовательности и прогрессии	Содержание учебного материала	2	
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера		
Тема 1.6. Функции и графики	Содержание учебного материала	4	
	Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знак постоянства. Чётные и нечётные функции		
	Контрольная работа по разделу 1. Входной контроль		
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		42	
Тема 2.1. Арифметический корень n-ой степени.	Содержание учебного материала	4	
	Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n-ой степени.		
Тема 2.2 Степени. Стандартная форма записи действительного числа	Содержание учебного материала	4	
	Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем		
Тема 2.3. Степенная функция	Содержание учебного материала	2	
	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени		
Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	6	
	Решение иррациональных уравнений и неравенств		
Тема 2.5. Показательные	Содержание учебного материала	6	

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3

уравнения и неравенства	Показательные уравнения и неравенства		
Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы	6	
Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции, уравнения, неравенства	Содержание учебного материала Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Логарифмические уравнения и неравенства	8	
Тема 2.8. Логарифмы в природе и технике	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни	4	
Тема 2.9. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач	Содержание учебного материала Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни Контрольная работа по разделу 2	2	
Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		30	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07 ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3
Тема 3.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии	Содержание учебного материала Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них	4	
Тема 3.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений	6	

Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	Содержание учебного материала	4		
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости			
Тема 3.4. Углы между прямыми и плоскостями	Содержание учебного материала	4		
	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах			
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	4		
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач			
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6		
	Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, искусстве, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач			
Тема 3.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и вектор	Содержание учебного материала	2		
	Решение задач на нахождение геометрических величин с использованием аппарата векторной алгебры			
	Контрольная работа по разделу 3			
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		26		
Тема 4.1. Основы тригонометрии	Содержание учебного материала	6		
	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента			
Тема 4.2. Основные	Содержание учебного материала	6		

тригонометрические тождества	Преобразование тригонометрических выражений. Основные тригонометрические формулы		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПК2.1
Тема 4.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики	4	
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Решение тригонометрических уравнений. Примеры тригонометрических неравенств	6	
Тема 4.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни	2	
Тема 4.6. Решение задач тригонометрии	Содержание учебного материала Тригонометрические функции, тождества и уравнения Контрольная работа по разделу 4	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		34	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПК2.1
Тема 5.1. Многогранники	Содержание учебного материала Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы	8	
Тема 5.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	Содержание учебного материала Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды. Площадь боковой поверхности и	6	

	полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды		
Тема 5.3. Тела вращения	Содержание учебного материала	8	
	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса		
Тема 5.4. Объёмы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	6	
	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. объём пирамиды и призмы. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения		
Тема 5.5. Движение в пространстве. Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
	Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах		

Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	2	
	Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу		
	Контрольная работа по разделу 5		
Раздел 6. Производная и первообразная функции		50	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07 ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПК2.1
Тема 6.1. Монотонность и экстремумы функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала	2	
	Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке		
Тема 6.2. Понятие непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала	6	
	Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств		
Тема 6.3. Производная. Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала	10	
	Производная функции. Геометрический и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций		
Тема 6.4. Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала	6	
	Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы		
Тема 6.5. Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала	6	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком		
Тема 6.6. Нахождение оптимального результата с помощью производной	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6	
	Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа		
Тема 6.7. Первообразная функции	Содержание учебного материала	6	
	Первообразная. Таблица первообразных		

Тема 6.8. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 06 ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4 ПК2.1
	Интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница		
Тема 6.9. Применение производной и первообразной функции	Содержание учебного материала	2	
	Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Контрольная работа по разделу 6		
Раздел 7. Теория вероятностей и статистика		32	
Тема 7.1. Представление данных и описательная статистика	Содержание учебного материала	2	
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов		
Тема 7.2. Случайные события. Операции над событиями	Содержание учебного материала	6	
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события		
Тема 7.3. Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	8	
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач		
Тема 7.4. Элементы комбинаторики	Содержание учебного материала	4	
	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона		
Тема 7.5.	Содержание учебного материала	2	

Серии последовательных испытаний	Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли		
Тема 7.6. Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины	Содержание учебного материала Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений	6	
Тема 7.7. Закон больших чисел. Непрерывные случайные величины (распределения) Нормальное распределение	Содержание учебного материала Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении Контрольная работа по темам раздела 7	4	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		***	
Всего:		232	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Технические средства обучения:

- комплект чертежного оборудования и приспособлений для школьной доски (треугольник, транспортир, циркуль, линейка);
- модели для изучения геометрических фигур (части целого на круге, тригонометрический круг, стереометрический набор, наборы геометрических моделей и фигур с разверткой).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования.

Беклемишев, Д. В. Курс аналитической геометрии и линейной алгебры : учебник для вузов / Д. В. Беклемишев. — 19-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. <https://e.lanbook.com/book/189312>

Проскуряков, И. В. Сборник задач по линейной алгебре : учебное пособие для вузов / И. В. Проскуряков. — 16-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023 — 476 с. <https://e.lanbook.com/book/183752>

Клетеник, Д. В. Сборник задач по аналитической геометрии : учебное пособие для вузов / Д. В. Клетеник ; Под редакцией Н. В. Ефимова. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. <https://e.lanbook.com/book/187823>

Фихтенгольц, Г. М. Основы математического анализа : учебник для вузов : в 2 частях / Г. М. Фихтенгольц. — 14-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, [б. г.]. — Часть 1 : Основы математического анализа — 2022. — 444 с. <https://e.lanbook.com/book/184192>

Берман, Г. Н. Сборник задач по курсу математического анализа / Г. Н. Берман. — 10-е

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с,	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации

	7.4 - 7.7	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации

Рабочая программа дисциплины
«ОД.04 Иностранный язык»

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	
2.2. Содержание дисциплины.....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Изучение иностранного языка на базовом уровне направлено на формирование коммуникативной культуры обучающихся, осознание роли языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия, способствует их общему речевому развитию, воспитанию гражданской идентичности, расширению кругозора, воспитанию чувств и эмоций.

Иностранный язык признается как ценный ресурс личности для социальной адаптации и самореализации (в том числе в профессии), инструмент развития умений поиска, обработки и использования информации в познавательных целях; одно из средств воспитания качеств гражданина, патриота, развития национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных стран и народов.

Целью иноязычного образования (базовый уровень владения английским языком) на уровне среднего общего образования (далее – СОО) провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких ее составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

- речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);
- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;
- социокультурная/межкультурная компетенция – приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне СОО, формирование умения представлять свою страну, ее культуру в условиях межкультурного общения;
- компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации;
- метапредметная/учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	ПРБ 1 Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста:

– определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; ПР6 2 Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный

		знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; ПР6 4 Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; ПР6 5 Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; ПР6 7 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; ПР6 8 Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); ПР6 9 Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой	ПР6 3 Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; ПР6 6 Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; ПР6 7 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; ПР6 8 Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); ПР6 9 Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;

	аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: в) совместная деятельность:	ПР6 5 Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; ПР6 6 Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете

	– понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; ПРб 7 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; ПРб 9 Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09 Пользоваться профессиональной	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания:	ПРб 4 Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц,

документацией на государственном и иностранном языках	– сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных	освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; ПР6 6 Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; ПР6 7 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; ПР6 8 Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); ПР6 9 Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения

	ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ПК1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Формировать готовое техническое задание в соответствии с требованиями к структуре и содержанию.	Создание тематических презентаций

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	144
в т.ч. в форме практической подготовки	138
в т. ч.:	
практические занятия	136
Основное содержание	86
Профессионально ориентированное содержание	50
Промежуточная аттестация в формате экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
	1	2	3	4
	Основное содержание			
1	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося		2	
2				
	Раздел 1 Иностранный язык для коммуникации		86	
	Тема 1.1	Содержание учебного материала	6	
	Повседневная жизнь	Лексика: – повседневная деятельность (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – свободное время (friend, communicate, go out, play sports, hobby, work out, gardening, etc.); – студенчество (college, subjects, timetable, do homework, pass an exam, take an exam, etc.); – профессии (teacher, cook, businessman, etc.); – описание фотографий (in the photo, look, on the right/left, etc.). Грамматика: – глагол to be в настоящем и прошедшем времени, в утвердительных, вопросительных и отрицательных предложениях; – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.); – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге);		

ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 09
ПК 1.3

		– разные типы вопросительных предложений; – модальный глагол can; – структура there is/are; – местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные. Фонетика: – правила чтения. Звуки и транскрипция (в т. ч. использование онлайн-словарей, переводчиков с функцией произношения)		
		Практические занятия	6	
3		ПЗ№1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Местоимения: личные и указательные. Правила чтения закрытый и открытый слог.	1	
4		ПЗ№2. Профессии. Глагол to be. Модальный глагол can. Правила чтения.	1	
5		ПЗ№3. Повседневная жизнь. Простое настоящее время в активном залоге. Правила чтения.	1	
6		ПЗ№4. Свободное время. Наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.). Правила чтения.	1	
7		ПЗ№5. Студенчество. Простое продолжительное время Правила чтения.	1	
8		ПЗ№6. Написание эссе по теме «Моя повседневная жизнь»	1	
	Тема 1.2	Содержание учебного материала	9	
	Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации,	Лексика: – национальности; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (height: short, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.3

	их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека	– личные качества человека (confident, shy, successful, etc.); – ситуации общения (text messaging, online, misunderstanding, argument, opinion, point of view, etc.); – семейные традиции (spend time together, celebrations, gifts, etc.); – брак (get married, have children, date, go out, wedding, etc.). Грамматика: – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); – простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); – степени сравнения прилагательных и их правописание; – модальные глаголы и их эквиваленты		
		Практические занятия	9	
9		ПЗ№7. Я и моя семья. Отношение поколений в семье.	1	
10		ПЗ№8. Традиции. Модальные глаголы и их эквиваленты.	1	
11		ПЗ№9. Национальности.	1	
12		ПЗ№10. Внешность человека (height: short, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.). Глаголы to be, to have.	1	
13		ПЗ№11. Описание фотографий (in the photo, look, on the right/left, etc.). Конструкция there is/are.	1	
14		ПЗ№12. Личные качества человека (confident, shy, successful, etc.). Степени сравнения прилагательных.	1	
15		ПЗ№13-14. Выступление с презентацией «Моя семья»	2	
16				
17		ПЗ№15. Общение, конфликтные ситуации, Настоящее простое время в пассивном залоге.	1	
		Содержание учебного материала	12	ОК 01

	Тема 1.3 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы	Лексика: – возможности для молодежи (education, employment, look for a job, etc.); – карманные деньги (earn, pocket money, save for, etc.); – интересы (music, art, creativity, express yourself); – блогосфера (blog, vlog, go online, make videos, subscribe, follow, etc.); – общество (society, mix up with people, volunteer, raise money, help, etc.). Грамматика: – предлоги времени; – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение; – love/like/enjoy + Infinitive/-ing; – типы вопросов; – способы выражения будущего времени		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.3
		Практические занятия	12	
18		ПЗ№16. Возможности для молодежи. Способы выражения будущего времени.	1	
19		ПЗ№17. Общество. Волонтерская деятельность. Сослагательное наклонение.	1	
20		ПЗ№18-19. Выступление с докладом «Волонтерская организация, идеи которой я разделяю».	2	
21				
22		ПЗ№20. Досуг. Предлоги времени.	1	
23		ПЗ№21. Хобби. Love/like/enjoy + Infinitive/-ing	1	
24		ПЗ№22. Интересы. Активный и пассивный отдых.	1	

25		ПЗ№23.Моя друзья. Занятия в колледже. Глагол с инфинитивом.	1	
26		ПЗ№24.Организация досуга. Карманные деньги.	1	
27		ПЗ№25.Блогосфера. Типы вопросов.	1	
28		ПЗ№27-28 Ролевая игра «Интервью об увлечениях и свободном времени»	2	
29				
	Тема 1.4 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала	12	
		Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, square, etc.); – плюсы и минусы жизни в городе/сельской местности (countryside, crowded, pollution, fresh air, nightlife, farming, crops, etc.); – природа (nature, environment, rare animals, protect, deforestation, climate change, global warming, etc.). Грамматика: –оборот there is/are; –неопределенные местоимения some/any/no и их производные; –предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); –модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____, etc.);		

OK 01

OK 02

OK 04

OK 09

ПК 1.3

		– специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?, etc.); – наречия, обозначающие направление		
		Практические занятия	12	
30		ПЗ№28. Места в городе. Предлоги направления.	1	
31		ПЗ№29. Как спросить и указать дорогу? Наречия обозначающие направления.	1	
32		ПЗ№30. Этикетные формулы и формулы вежливости.	1	
33		ПЗ№31-32. Деловая игра. Укажи дорогу иностранцу.	2	
34				
35		ПЗ№33. Описание здания. Неопределенные местоимения some/any/no и их производные	1	
36		ПЗ№34. Интерьер.	1	
37		ПЗ№35. Особенности проживания в городе. Инфраструктура.	1	
38		ПЗ№36. Природа. Специальные вопросы.	1	
39		ПЗ№37. Особенности проживания в сельской местности. Инфраструктура.	1	
40		ПЗ№38. Круглый стол. Преимущества и недостатки проживания в сельской местности.	1	
41		ПЗ№39. Написание эссе «Моя улица. Описание инфраструктуры»	1	
	Тема 1.5 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание учебного материала	10	
		Лексика: – виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); – товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); – одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc.);		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.3

		– покупки в Интернете (delivery, order, size, add to basket, pay, try on, etc.). Грамматика: – существительные исчисляемые и неисчисляемые; – употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными; – артикли: определенный, неопределенный, нулевой; – числительные (порядковые и количественные)		
		Практические занятия		
42		ПЗ№40. Виды магазинов и отделы в магазине. Количественные числительные.	1	
43		ПЗ№41. Ассортимент товаров: продукты питания. Существительные исчисляемые и неисчисляемые, употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными	1	
44		ПЗ№42. Совершение покупок в продуктовом магазине.	1	
45		ПЗ№43-44. Деловая игра: Поход в магазин за продуктами.	2	
46				
47		ПЗ№45. Ассортимент товаров в магазине одежды/обуви.	1	
48		ПЗ№46. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	1	
49		ПЗ№47-48. Деловая игра: Поход в магазин одежды/обуви.	2	
50				
51		ПЗ№49. Совершение покупок в Интернет-магазине. Порядковые числительные.	1	
	Тема 1.6 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное	Содержание учебного материала	12	
		Лексика: – части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); – правильное питание (diet, protein, etc.);		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.3

	питание. Спорт. Посещение врача	– названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); – симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); – еда (egg, pizza, meat, etc.); – способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc.); – дроби и меры весов (1/12: one-twelfth, etc.). Грамматика: – образование множественного числа существительных (в т.ч. исключения); – множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; – существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; – чтение и правописание окончаний; – простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); – правильные и неправильные глаголы; – used to + Infinitive structure		
		Практические занятия	12	
52		ПЗ№50. Части тела. Множественное число существительных. Множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков.	1	
53		ПЗ№51. Заболевания и их лечение. Существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа.	1	
54		ПЗ№52. Здоровый образ жизни. Правильное питание.	1	

55		ПЗ№53. Еда. Артикли: определенный, неопределенный, нулевой	1	
56		ПЗ№54. Способы приготовления пищи. Дробы и меры весов.	1	
57		ПЗ№55. Выступление с докладом «Мое любимое блюдо правильного питания и способ его приготовления».	1	
58		ПЗ№56-57. Занятия физкультурой и спортом. Простое прошедшее время в действительном залоге правильные глаголы.	2	
59				
60		ПЗ№58. Отказ от вредных привычек. Здоровый образ жизни. Used to + Infinitive.	1	
61		ПЗ№59. Борьба со стрессом.	1	
62		ПЗ№60-61. Ролевая игра «Интервью о здоровом образе жизни»	2	
63				
	Тема 1.7 Туризм. Виды активного отдыха. Страны изучаемого языка	Содержание учебного материала	12	OK 01 OK 02 OK 04 OK 09 ПК 1.3
		Лексика: – виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); – виды транспорта (bus, car, plane, etc.); – в аэропорту (arrivals, departures, boarding pass, check-in, gate, seat belt, etc.); – достопримечательности стран изучаемого языка (have a look around, get lost, explore, sights, sightseeing, Tower Bridge, Big Ben, Buckingham Palace, etc.); – погода (cold, wet, windy, sunny); – в гостинице (to book, to check in, to check out, reception, etc.); – бронирование онлайн (book online, accommodation, package holiday, etc.); – роль иностранного языка в путешествиях (first/second language, English, Russia, Chinese, etc.). Грамматика:		

		– инфинитив, его формы; – неопределенные местоимения; – образование степеней сравнения прилагательных/наречий; – наречия места; – прилагательные, обозначающие национальности и языки		
		Практические занятия	12	
64		ПЗ№62. Почему и как люди путешествуют?	1	
65		ПЗ№63. Путешествие на поезде и на самолете. Образование степеней сравнения прилагательных.	1	
66		ПЗ№64. Сравнение видов транспорта для путешествий.	1	
67		ПЗ№65. Бронирование онлайн. Неопределенные местоимения.	1	
68		ПЗ№66. Виды активного отдыха. Инфинитив, его формы.	1	
69		ПЗ№67. Страны изучаемого языка. Наречия места.	1	
70		ПЗ№68-69. Выступление с докладом «Мой топ-5 достопримечательностей англоязычных стран».	2	
71		ПЗ№70. Бронирование номера в гостинице.	1	
72		ПЗ№71-72. Деловая игра: бронирование номера в гостинице.	2	
73				
74				
75		ПЗ№73. Проживание в гостинице.	1	
	Тема 1.8 Россия	Содержание учебного материала	12	
		Лексика: – государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.); – экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.3

		– достопримечательности (the Kremlin, Red Square, Saint Petersburg, etc.). Грамматика: – артикли с географическими названиями; – прошедшее простое и совершенное время (образование и функции в действительном залоге; слова – маркеры времени); – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as		
		Практические занятия		
76		ПЗ№74. Географическое положение России. Артикли с географическими названиями.	1	
77		ПЗ№75. Климат в России. Сравнительные обороты than, as...as, not so ... as	1	
78		ПЗ№76. Государственное устройство России.	1	
79		ПЗ№77. Экономика России.	1	
80		ПЗ№78. Символы и традиции России.	1	
81		ПЗ№79. Москва – столица России.	1	
82		ПЗ№80-81. Выступление с докладом «Достопримечательность Москвы».	2	
83		ПЗ№82-83. Круглый стол «Традиции народов России».	2	
84				
85				
86		ПЗ№84. Моя малая Родина – Республика Крым.	1	
87		ПЗ№85. Написание эссе на тему: «Моя малая Родина – моя гордость»	1	
	Раздел 2 Прикладной модуль «Иностранный язык для профессиональной деятельности»		50	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.3
	Тема 2.1	Содержание учебного материала	14	
	Современный мир	Лексика: – профессионально ориентированная лексика;		

	профессий/ специальностей. Роль иностранного языка в выбранной профессии/ специальности. Альтернативы в продолжении образования	– лексика делового общения (написание деловых писем); – чтение инструкций. Грамматика: – герундий, инфинитив. – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
		Практические занятия		
88		ПЗ№86. Цель и задачи изучения иностранного языка для выполнения задач профессиональной деятельности.	1	
89		ПЗ№87. Особенности подготовки по специальности «Туризм и гостеприимство».	1	
90		ПЗ№88. Специфика работы по специальности «Туризм и гостеприимство».	1	
91		ПЗ№89. Роль иностранного языка в выбранной специальности.	1	
92		ПЗ№90. Правила составления деловых писем.	1	
93		ПЗ№91. Типовая структура делового письма.	1	
94		ПЗ№92. Графическое оформление делового письма.	1	
95		ПЗ№93-94. Написание деловых писем.	2	
96				
97		ПЗ№95. Альтернативы в продолжении образования.	1	
98		ПЗ№96. Высшая школа. Университет.	1	
99		ПЗ№97. Дистанционное образование.	1	
100		ПЗ№98. Дискуссия «Преимущества и недостатки дистанционного образования»	1	
101		ПЗ№99. Написание эссе на тему «Как я могу продолжить своё образование?»	1	
	Тема 2.2 Природа и экология	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04
		Лексика: – природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.);		

		– физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.); – экология (pollution, exhaust, noise, etc.). Грамматика: – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		ОК 09 ПК 1.3
		Практические занятия		
102		ПЗ№100-101. Природные и физические явления.	2	
103				
104		ПЗ№102-105. Защита окружающей среды. Загрязнение океана.		
105		Вырубка леса и загрязнение воздуха.	4	
106				
107				
108		ПЗ№106-108. Проблемы экологии. Стихийные бедствия.		
109		Природные ресурсы: возобновляемые источники энергии.	4	
110		Сохранение флоры и фауны		
111		ПЗ№119. Экотуризм как путь к сохранению природы.	1	
112		ПЗ№110-111. «Идеальные места для экотуризма в Крыму»	2	
113				
	Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства информации и коммуникации,	Содержание учебного материала Лексика: – виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.); – названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc.). Грамматика: – страдательный залог;	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.3

	Интернет- безопасность	грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
		Практические занятия	12	
114		ПЗ№112. Достижения науки. Страдательный залог.	1	
115		ПЗ№113-114. Выступление с докладом «Достижение науки, которым я пользуюсь чаще всего».	2	
116				
117		ПЗ№115-118. Современные информационные технологии. Искусственный интеллект. Интернет-безопасность. Кибербезопасность.	4	
118				
119				
120				
121		ПЗ№119-121. ИКТ в профессиональной деятельности. Технический прогресс. Онлайн возможности	3	
122				
123		ПЗ№122-123. Выступление с презентацией по теме «Прикладные программы по формированию, продвижению и реализации туристского продукта»	2	
124				
125				
	Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.3
		Лексика: – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения. Грамматика: – грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля		
		Практические занятия	8	
126		ПЗ№124-125. Выступление с презентацией «Известные ученые и их открытия в России»	2	
127				
128		ПЗ№126-127. Выступление с докладом «Известные ученые и их открытия за рубежом»	2	
129				

130		ПЗ№128. Чтение текста «Известные изобретатели и изобретения» с извлечением лексических единиц. Выполнение лексико-грамматических упражнений для их закрепления.	1	
131		ПЗ№129. Чтение текста «Космос» с извлечением лексических единиц. Выполнение лексико-грамматических упражнений для их закрепления.	1	
132		ПЗ№130. Космический туризм.	1	
133		ПЗ№131. Дискуссия на тему: «Космический туризм: за и против»	1	
	Вариативный прикладной модуль (по выбору образовательной организации)		4	
	Тема 2.5.1 Искусство и культура	Содержание учебного материала		
		Лексика: – искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.); – театр (theatre, stage, play etc.); – архитектура (architecture, building structure); – музыка (composer, music, classical music etc.); – живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.). Грамматика: – причастия I и II; – обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени; – взаимные и вопросительные местоимения		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.3
		Практические занятия	4	
134		ПЗ№132. Живопись. Архитектура	1	
135		ПЗ№133. Музыка. Театр. Музеи.	1	
136		ПЗ№134. Создание буклета на тему «Арт-туризм в Республике Крым»	1	
137		ПЗ№135-136. Защита буклета на тему «Арт-туризм в Республике Крым»	1	
138				

	Промежуточная аттестация	6	
	Всего	144	

3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета.

Специализированная мебель и системы хранения:

- доска 3-х элементная, комбинированная для письма мелом/маркером;
- стол с ящиками для хранения/тумбой;
- кресло офисное;
- шкаф для хранения учебных пособий;
- доска пробковая/доска магнитно-маркерная;
- стол ученический;
- стул ученический;
- тумба для таблиц под доску/шкаф для хранения таблиц и плакатов/система хранения таблиц и плакатов.

Технические средства:

- интерактивная доска (с потолочным проектором с ультракоротким фокусом с креплением в комплекте, программное обеспечение) / интерактивная панель (программное обеспечение в комплекте);
- сетевой фильтр;
- многофункциональное устройство/принтер;
- персональный компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации);
- наушники с микрофоном;
- динамики для громкого воспроизведения.

Электронные средства обучения:

- электронные образовательные ресурсы/интерактивные средства обучения.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:

- комплект портретов иностранных писателей;
- раздаточные учебные материалы по иностранному языку;
- комплект словарей по иностранному языку;
- комплект демонстрационных учебных таблиц.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

1. Высоцкая, Д. И. Английский язык. Базовый курс : учебное пособие / Д. И. Высоцкая, А. Ю. Камилова. - Москва : КноРус, 2024. - 275 с. - ISBN 978-5-406-13282-1. - Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/954607>.

2. Карпова, Т. А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты : учебно-практическое пособие / Т. А. Карпова, А.С. Восковская, М. В. Мельничук. — Москва : КноРус, 2022. — 286 с. — ISBN 978-5-406-10145-2. — Текст : электронный. - URL: <https://book.ru/book/944653>.

4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1-2.5 ПОС	Заполнение формы-резюме, Письма, Презентация, Постер, Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1-2.5 ПОС	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты Доклад с презентацией Видеозапись выступления Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1-2.5 ПОС	Проекты. Ролевые игры Круглый стол-дебаты
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2, Темы 2.1-2.5 ПОС	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК1.3 Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Р 2, Темы 2.1-2.5 ПОС	Ролевые игры Круглый стол – дебаты. Доклад с презентацией Видеозапись выступления. Резюме

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.05 ИНФОРМАТИКА
по программе подготовки специалистов среднего звена
социально-экономического профиля:
43.02.16 Туризм и гостеприимство

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

	Стр.
1 Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2 Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	11
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	11
2.2. Содержание дисциплины	12
3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	26
3.1. Материально-техническое обеспечение	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение	26
4 Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Обеобразовательная дисциплина «Информтаика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цель дисциплин

Основная цель изучения информатики на базовом уровне для уровня среднего общего образования (далее – СОО) – обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда. В связи с этим изучение информатик и должно обеспечить:

сформированность представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;

сформированность основ логического и алгоритмического мышления;

сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определенной системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;

сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации;

создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:	ПР6 2 Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; ПР6 3 Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; ПР6 4 Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ПР6 5 Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации;

	– самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически	умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; ПР6 6 Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; ПР6 7 Владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; ПР6 10 Умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); ПР6 11 Умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов

	оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; ПР6 12 Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную	ПР6 1 Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; ПР6 2 Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными

	и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; ПР6 3 Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; ПР6 4 Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ПР6 5 Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; ПР6 6 Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; ПР6 7 Владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе

	– владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; ПР6 8 Умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#, 1C); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); ПР6 9 Умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#, 1C) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

		ПР6 10 Умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); ПР6 11 Умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; ПР6 12 Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Готовность к осознанному выбору дальнейшей профессиональной траектории, способность адаптироваться к изменяющимся условиям цифровизации профессиональной сферы.	ПРБ 12 Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
ПК 1.4 Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Ориентация в различных источниках информации, критическое оценивание и интерпретация информации, получаемой из различных источников.	ПРБ 10 Умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);
ПК 2.1 Оформлять и обрабатывать заказы клиентов.	Сформированность ответственного отношения к соблюдению правил информационной безопасности, правовых и этических норм при работе с информацией.	ПРБ 11 Умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде

ПК 2.3 Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг	Готовность к осознанному выбору дальнейшей профессиональной траектории, способность адаптироваться к изменяющимся условиям цифровизации профессиональной сферы.	ПРб 10 Умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	144
Основное содержание	66
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	48
Профессионально-ориентированное содержание	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Вводное занятие	Основное содержание	2	ОК 02
	Цель и задачи изучения информатики для выполнения задач профессиональной деятельности.	1	
	Принципы работы компьютера. Персональный компьютер. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемых задач. Входной контроль	1	
Раздел 1.	Теоретические основы информатики. Цифровая грамотность	32	
Тема 1.1 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Основное содержание	4	ОК 02
	Практические занятия. Основные тенденции развития компьютерных технологий.	1	
	Практические занятия. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Распределенные вычислительные системы и обработка больших данных. Микроконтроллеры.	1	
	Практические занятия. Роботизированные производства. Сферы применения и перспективы развития искусственного интеллекта.	1	
	Практические занятия. Файловая система. Поиск в файловой системе. Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств	1	
Тема 1.2 Информация и информационные процессы	Основное содержание	2	ОК 02
	Информация, данные и знания. Универсальность дискретного представления информации. Двоичное кодирование.	1	
	Информационные процессы. Передача информации. Источник, приемник, канал связи, сигнал, кодирование. Искажение информации при передаче. Скорость передачи данных по каналу связи. Хранение информации, объем памяти	1	
Тема 1.3 Подходы к измерению информации	Основное содержание	4	ОК 02
	Практическое занятие. Подходы к измерению информации. Сущность объемного (алфавитного) подхода к измерению информации, определение бита с точки	1	

	зрения алфавитного подхода, связь между размером алфавита и информационным весом символа (в предположении о равновероятности появления символов), связь между единицами измерения информации: бит, байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт.		
	Практическое занятие. Сущность содержательного (вероятностного) подхода к измерению информации, определение бита с позиции содержания сообщения.	1	
	Практическое занятие. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие	1	
	Практическое занятие. Системы управления. Управление как информационный процесс. Обратная связь	1	
Тема 1.4 Системы счисления. Кодирование информации	Основное содержание	4	ОК 01, 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Системы счисления. Развернутая запись целых и дробных чисел в позиционных системах счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления.	1	
	Практическое занятие. Алгоритм перевода целого числа из Р-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной Р-ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в Р-ичную.	1	
	Практическое занятие. Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтные кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. Определение информационного объема текстовых сообщений.	1	
	Практическое занятие. Кодирование изображений. Оценка информационного объема растрового графического изображения при заданном разрешении и глубине кодирования цвета. Кодирование звука. Оценка информационного объема звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования	1	
Тема 1.5 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	6	ОК 01, 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Алгебра логики. Высказывания. Логические операции. Таблицы истинности логических операций «дизъюнкция», «конъюнкция», «инверсия», «импликация», «эквиваленция». Логические выражения. Вычисление логического значения составного высказывания при известных значениях входящих в него элементарных высказываний.	1	

	Логические операции и операции над множествами. Примеры законов алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Решение простейших логических уравнений. Логические функции. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Нормальные формы: дизъюнктивная и конъюнктивная нормальные формы.	1	
	Логические элементы компьютера. Триггер. Сумматор.	1	
	Построение схемы на логических элементах по логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме	1	
	Практическое занятие. Решение задач из профессиональной области на элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	1	
	Практическое занятие. Решение задач из профессиональной области на элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	1	
Тема 1.6 Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Основное содержание	4	ОК 01, 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей.	1	
	Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Система доменных имен	1	
	Практическое занятие. Сетевые протоколы. Сеть Интернет.	1	
	Практическое занятие. Система доменных имен	1	
Тема 1.7 Услуги Интернета	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие. Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Поисковые системы.	1	
	Практическое занятие. Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве.	1	
	Практическое занятие. Проблема подлинности полученной информации.	1	
	Практическое занятие. Поиск информации профессионального содержания	1	
Тема 1.8 Основы социальной информатики	Основное содержание	2	ОК 01, 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы.	1	
	Практическое занятие. Цифровые сервисы государственных услуг. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	1	

Тема 1.9 Информационная безопасность	Основное содержание	2	
	Практическое занятие. Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач.	1	
	Практическое занятие. Цифровая грамотность в профессиональной деятельности	1	
Раздел 2.	Информационные технологии	28	
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Основное содержание	4	ОК 02
	Практическое занятие. Текстовый процессор. Редактирование и форматирование.	1	
	Практическое занятие. Текстовый процессор. Редактирование и форматирование.	1	
	Практическое занятие. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре.	1	
	Практическое занятие. Использование стилей	1	
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Основное содержание	4	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Работа с текстовыми документами профессиональной специфики.	1	
	Практическое занятие. Работа с текстовыми документами профессиональной специфики.	1	
	Практическое занятие. Структурирование профессиональной информации с помощью текстового процессора.	1	
	Практическое занятие. Реферирование информации по заданной теме профессиональной специфики	1	
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	4	ОК 02
	Практическое занятие. Графический редактор. Обработка графических объектов.	1	
	Практическое занятие. Графический редактор. Обработка графических объектов.	1	
	Практическое занятие. Растровая и векторная графика. Форматы графических файлов.	1	
	Практическое занятие. Мультимедиа	1	
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	Основное содержание	6	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1
	Практическое занятие. Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и других устройств).	1	

	Практическое занятие. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения)	1	ПК 2.3
	Практическое занятие. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука)	1	
	Практическое занятие. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука)	1	
	Практическое занятие. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (монтаж видео)	1	
	Практическое занятие. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (монтаж видео)	1	
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Основное содержание	4	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Разработка презентаций проектных работ с профессиональной тематикой	1	
	Практическое занятие. Разработка презентаций проектных работ с профессиональной тематикой	1	
	Практическое занятие. Разработка презентаций проектных работ с профессиональной тематикой	1	
	Практическое занятие. Разработка презентаций проектных работ с профессиональной тематикой	1	
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Основное содержание	6	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Разработка слайдов, содержащих интерактивные и мультимедийные объекты с профессиональной спецификой	1	
	Практическое занятие. Разработка слайдов, содержащих интерактивные и мультимедийные объекты с профессиональной спецификой	1	
	Практическое занятие. Разработка слайдов, содержащих интерактивные и мультимедийные объекты с профессиональной спецификой	1	
	Практическое занятие. Разработка слайдов, содержащих интерактивные и мультимедийные объекты с профессиональной спецификой	1	
	Практическое занятие. Разработка слайдов, содержащих интерактивные и мультимедийные объекты с профессиональной спецификой	1	

	Практическое занятие. Разработка слайдов, содержащих интерактивные и мультимедийные объекты с профессиональной спецификой	1	
Раздел 3.	Информационное моделирование. Алгоритмы и программирование	40	
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	2	ОК 02
	Модели и моделирование. Цели моделирования. Соответствие модели моделируемому объекту или процессу. Формализация прикладных задач.	1	
	Представление результатов моделирования в виде, удобном для восприятия человеком. Графическое представление данных (схемы, таблицы, графики)	1	
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание	4	ОК 02
	Графы. Основные понятия. Виды графов.	1	
	Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов (построение оптимального пути между вершинами графа, определение количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа).	1	
	Деревья. Бинарное дерево. Дискретные игры двух игроков с полной информацией.	1	
	Построение дерева перебора вариантов, описание стратегии игры в табличной форме. Выигрышные стратегии	1	
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Основное содержание	2	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Решение задач математического моделирования в профессиональной сфере. Моделирование производственных процессов	1	
	Практическое занятие. Решение задач математического моделирования в профессиональной сфере. Моделирование производственных процессов	1	
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Основное содержание	4	ОК 01
	Практическое занятие. Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов.	1	
	Практическое занятие. Язык программирования (Паскаль). Основные конструкции языка программирования. Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические.	1	
	Практическое занятие. Ветвления. Составные условия. Циклы. Циклы с условием. Циклы по переменной. Использование таблиц трассировки.	1	

	Практическое занятие. Обработка символьных данных. Встроенные функции языка программирования для обработки символьных строк. Табличные величины (массивы). Алгоритмы работы с элементами массива с однократным просмотром массива	1	
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Содержание	4	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Описание последовательности действий (алгоритма), для типовой профессиональной задачи	1	
	Практическое занятие. Описание последовательности действий (алгоритма), для типовой профессиональной задачи	1	
	Практическое занятие. Описание последовательности действий (алгоритма), для типовой профессиональной задачи	1	
	Практическое занятие. Описание последовательности действий (алгоритма), для типовой профессиональной задачи	1	
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	6	ОК 02
	Практическое занятие. Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	1	
	Практическое занятие. Таблица - представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных.	1	
	Практическое занятие. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация записей.	1	
	Практическое занятие. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах.	1	
	Практическое занятие. Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами.	1	
	Практическое занятие. Запросы к многотабличным базам данных	1	
Тема 3.7 Анализ данных	Основное содержание	2	ОК 02
	Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений.	1	
	Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов	1	

Тема 3.8 Анализ данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц	Основное содержание	6	ОК 02
	Практическое занятие. Решение задач анализа данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц. Формулы и функции в электронных таблицах.	1	
	Практическое занятие. Решение задач анализа данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц. Формулы и функции в электронных таблицах.	1	
	Практическое занятие. Решение задач анализа данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц. Формулы и функции в электронных таблицах.	1	
	Практическое занятие. Решение задач анализа данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц. Формулы и функции в электронных таблицах.	1	
	Практическое занятие. Решение задач анализа данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц. Вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений диапазона.	1	
	Практическое занятие. Сортировка, фильтрация, условное форматирование профессиональной информации, представленной в табличной форме	1	
Тема 3.9. Компьютерно-математическое моделирование	Основное содержание	2	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Компьютерно-математические модели. Этапы компьютерно-математического моделирования: постановка задачи, разработка модели, тестирование модели, компьютерный эксперимент, анализ результатов моделирования. Численное решение уравнений с помощью подбора параметра	1	
	Практическое занятие. Компьютерно-математические модели. Этапы компьютерно-математического моделирования: постановка задачи, разработка модели, тестирование модели, компьютерный эксперимент, анализ результатов моделирования. Численное решение уравнений с помощью подбора параметра	1	
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах	Основное содержание	2	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Практическое моделирование в электронных таблицах	1	
	Практическое занятие. Практическое моделирование в электронных таблицах	1	
Прикладной модуль «Создание графических изображений»		36	
	Содержание	2	ОК 02

Тема 4.1 Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация	Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий.	1	ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объема изображения	1	
Тема 4.2 Растровые графические редакторы	Содержание	6	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Растровые графические редакторы для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения.	1	
	Установка на различные платформы.	1	
	Интерфейс и настройка его частей.	1	
	Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоев изображения.	1	
	Практическое занятие. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои	1	
	Практическое занятие. Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои	1	
Тема 4.3 Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования	Содержание	4	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Размеры изображения в пикселях и понятие разрешения изображения.	1	
	Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон	1	
	Преобразования: перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения	1	
	Практическое занятие. Работа с преобразованиями	1	
	Практическое занятие. Работа с преобразованиями	1	
Тема 4.4 Заливка, фильтры и инструменты рисования	Содержание	4	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Работа с инструментами рисования	1	
	Практическое занятие. Работа с инструментами рисования	1	
	Практическое занятие. Работа с инструментами рисования	1	
	Практическое занятие. Работа с инструментами рисования	1	
	Содержание	6	
			ОК 02

Тема 4.5 Выделение. Контуры. Комбинирование изображений	Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения. Выделение контуров.	1	ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Создание коллажей путем соединения нескольких изображений	1	
	Практическое занятие. Работа над созданием коллажей	1	
	Практическое занятие. Работа над созданием коллажей	1	
	Практическое занятие. Работа над созданием коллажей	1	
	Практическое занятие. Работа над созданием коллажей	1	
Тема 4.6 Быстрая маска и преобразование цвета	Содержание	2	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Работа над преобразованием цвета	1	
	Практическое занятие. Работа над преобразованием цвета	1	
Тема 4.7 Создание градиентов	Содержание	4	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим	1	
	Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим	1	
	Практическое занятие. Переходы от одних цветов к другим с помощью градиента	1	
	Практическое занятие. Переходы от одних цветов к другим с помощью градиента	1	
Тема 4.8 Создание анимированного изображения в формате GIF	Содержание	4	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами.	1	
	Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP	1	
	Практическое занятие. Работа с веб- графикой	1	
	Практическое занятие. Работа с веб- графикой	1	
Тема 4.9 Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	Содержание	4	ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	Практическое занятие. Подбор баннеров для создания, подготовка презентации и выступление	1	
	Практическое занятие. Подбор баннеров для создания, подготовка презентации и выступление	1	
	Практическое занятие. Подбор баннеров для создания, подготовка презентации и выступление	1	

	Практическое занятие. Подбор баннеров для создания, подготовка презентации и выступление	1	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧНЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие компьютерной лаборатории информатики.

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

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть интернет
- системное и прикладное программное обеспечение
- антивирусное программное обеспечение
- специализированное программное обеспечение
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска / панель / экран

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анамова Р.Р. Инженерная и компьютерная графика: учебник и практикум для СПО. – М.: Юрайт, 2021. – 246 с.
2. Аверин В.Н. Компьютерная инженерная графика: учеб. пособие. – Москва: Академия, 2018. – 224 с.
3. Кувшинов Н.С. Инженерная и компьютерная графика: учебник / Кувшинов Н.С., Скоцкая Т.Н. – Москва: КноРус, 2021. – 234 с.
4. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для СПО / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с.
5. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие \ Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 288 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Инженерная и компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Р. Р. Анамова [и др.] ; под общей редакцией С. А. Леоновой, Н. В. Пшеничновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02971-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Znanium [сайт].
2. Бакулина, И. Р. Инженерная и компьютерная графика. КОМПАС-3D v17: учебное пособие / И. Р. Бакулина, О. А. Моисеева, Т. А. Полушина. – Йошкар-Ола: ПГТУ, 2020. – 80 с. – ISBN 978-5-8158-2199-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизованных пользователей.
3. Кувшинов, Н.С. Инженерная и компьютерная графика : учебник / Кувшинов Н.С., Скоцкая Т.Н. — Москва : КноРус, 2021. — 233 с. — ISBN 978-5-406-04646-3— Текст: 23 электронный // Образовательная платформа Znanium. – Режим доступа: для авторизованных пользователей.

4. Свириденко, Ю. В. Информатика для профессий и специальностей технического профиля. Курс лекций : учебное пособие для спо / Ю. В. Свириденко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 108 с. — ISBN 978-5-507-45871-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей.
5. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций : уч. пособие / С. Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей.
6. Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-9557-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей.
7. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций: учебник для СПО / О. С. Логунова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 148 с. — ISBN 978-5-507- 44824-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей.
8. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019: учебное пособие для СПО / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей.
9. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы: учебное пособие для спо / В. А. Алексеев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9546-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей.
10. Лопатин, В. М. Информатика: учебник для спо / В. М. Лопатин, С. С. Кумков. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5- 8114-9430-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей.
11. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО /. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-9348-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей.
12. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо /. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114- 7565-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей.
13. Бильфельд, Н. В. Методы MS EXCEL для решения инженерных задач: учебное пособие для спо / Н. В. Бильфельд, М. Н. Фелькер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 164 с. — ISBN 978-5-507-46201-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей.
14. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-507-44924-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Znanium. — Режим доступа: для авторизированных пользователей. 24

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гусарова Е.А. Основы строительного черчения: учебник / Гусарова Е. А, Митина Т. В, Полежаев Ю. О, Тельной В. И; под ред. Ю. О. Полежаева. — 3-е изд., стер. — Москва: Академия, 2021. -368 с.
2. Серга, Г. В. Инженерная графика для строительных специальностей: учебник / Г. В. Серга, И. И. Табачук, Н. Н. Кузнецова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-3602-6.
3. Архитектура, проектирование и строительство. Программы Autodesk. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.autodesk.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование
ОК 02	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 01	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий
ОК 02	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
ОК 02, ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3	Прикладные модули	Проектная работа
ОК 02 ПК 1.1 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3	Все модули	Выполнение заданий экзамена

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОД.06 ФИЗИКА»

Евпатория

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика»	158
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины.....	167
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	179
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	2

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее–ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и	ПРБ 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРБ 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопротессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III

		законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРБ 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений

		о методах получения научных астрономических знаний; ПРБ 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	ПРБ 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРБ 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	ПРБ 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	ПРБ 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта,	ПРБ 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	ПРБ 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования
ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах.		

ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма).
ПК 2.4. Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к предоставлению гостиничных услуг

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
Основное содержание	106
в т.ч.	
теоретические занятия	73
лабораторные занятия	10
контрольные работы	5
Профессионально ориентированное содержание	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.1. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Физика и методы научного познания			
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 03 ОК 05
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей		
Раздел 2. Механика		21	
Тема 2.1 Кинематика	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение		

	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая подготовка: Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	Профессионально - ориентированная: Лабораторная работа № 1 "Определение ускорения тела при равноускоренном движении"	2	
Тема 2.2 Динамика	Содержание учебного материала	7	
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО		
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала	6	
	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения		

Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		20	
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы		
	В том числе лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 2. Изучение одного из изопроцессов		
Тема 3.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала	4	
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплостойкость тела. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее – КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики		
Тема 3.3	Содержание учебного материала	10	

Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса		
	В том числе практических, лабораторных занятий и контрольных работ	6	
	Практическая подготовка: Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	Профессионально - ориентированная: Лабораторная работа № 3 Измерение влажности воздуха.	2	
	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	2	
Раздел 4. Электродинамика		28	
Тема 4.1 Электростатика поле	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая подготовка: Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Тема 4.2	Содержание учебного материала	14	

Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма	6	
	В том числе практических лабораторных занятий и контрольных работ.	8	
	Практическая подготовка: Решение задач с профессиональной направленностью	4	
	Лабораторные работы: Лабораторная работа № 4 Определение удельного сопротивления проводника	2	
	Лабораторная работа № 5 Определение коэффициента полезного действия электрического чайника.	2	
Тема 4.3	Содержание учебного материала	8	

Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле	6	
	В том числе контрольная работа	2	
	Контрольная работа 2 Электродинамика		
Раздел 5. Колебания и волны		18	
	Содержание учебного материала	6	ОК 01

Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая подготовка: Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	Содержание учебного материала	6	

Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г.Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая подготовка: Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Тема 5.3	Содержание учебного материала	6	

Оптика	Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света		
	В том числе практическое занятие	2	
	Практическая подготовка: Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		2	
Тема 6.1	Содержание учебного материала	2	
Основы теории относительности	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
Раздел 7. Квантовая физика		13	
Тема 7.1	Содержание учебного материала	4	ОК 01

Элементы квантовой оптики	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4
Тема 7.2 Строение атома	Содержание учебного материала	4	
	Модель атома Томсона. опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера		
	В том числе практическое занятие	2	
	Практическая подготовка: Решение задач с профессиональной направленностью	2	
Тема 7.3 Атомное ядро	Содержание учебного материала	5	
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной		

	энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия		
	В том числе контрольная работа	1	
	Контрольная работа № 3 «Квантовая физика»		
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		2	
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	Содержание учебного материала Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.4
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт		2	
Всего:		108	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

В кабинете физики должно быть необходимое лабораторное оборудование для выполнения указанных в программе по физике лабораторных и практических работ и демонстрационное оборудование. Демонстрационное оборудование формируется в соответствии с принципом минимальной достаточности и обеспечивает постановку перечисленных в программе по физике ключевых демонстраций для исследования изучаемых явлений и процессов, эмпирических и фундаментальных законов, их технических применений. Лабораторное оборудование для ученических практических работ формируется в виде тематических комплектов и обеспечивается в расчёте одного комплекта на двух обучающихся. Тематические комплекты лабораторного оборудования должны быть построены на комплексном использовании аналоговых и цифровых приборов, а также компьютерных измерительных систем в виде цифровых лабораторий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для проверочных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы дифференцированного зачета.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в информационно-телекоммуникационную сеть Интернет).

Примерный перечень демонстрационного и лабораторного оборудования:

1. Цифровая лаборатория по физике для преподавателя;
2. Цифровая лаборатория по физике для обучающегося;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамике;

7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетики);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;
38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;

40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;
44. Шар Паскаля;
45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;

74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

Примерный перечень демонстрационного и лабораторного оборудования носит рекомендательный характер.

При наличии необходимого оборудования занятия по физике в некоторых случаях могут проводиться в имеющихся в образовательной организации мастерских или лабораториях.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия, допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

1. Физика: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ Н.С. Пурышева Н.С, Н.Е. Важеевская, Д.А. Исаев, В.М. Чаругин. – Москва: Просвещение, 2024.- 512с.-(Учебник СПО) ISBN: 978-5-09-113684-5.
2. Мякишев, Г.Я.:Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват.Организаций: базовый и углубл. уровни / Г.М. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин; – Москва: Просвещение, 2022. – 432 с.- (Классический курс). - ISBN 978-5-09-087657-5
3. Мякишев, Г.Я.:Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват.Организаций: базовый и углубл. уровни / Г.М. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин ;– Москва: Просвещение, 2022. – 432 с.- (Классический курс). - ISBN 978-5-09-087659-9
4. Рымкевич, А.П.: Физика. Задачник. 10-11 кл. : пособие для общеобразоват. учреждений / А.П. Рымкевич ;– М.: Дрофа, 2023. - 192 с.- ISBN 978-5-09-098040-1

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования:

www.school-collection.edu.ru Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.

<https://elkin52.narod.ru/> Занимательная физика в вопросах и ответах

<http://class-fizika.ru/> Классная физика

<https://interfizika.narod.ru/index.html> Интерактивная физика

<https://resh.edu.ru/> Российская электронная школа

<https://www.fizika.ru/> Физика. ру

<https://www.all-fizika.com/> АП Физика

<https://learningapps.org/> Материалы кафедры общей физики МГУ

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3. Раздел 8. Тема 8.1	устный опрос; фронтальный опрос; наблюдение за выполнением лабораторных работ; практические работы (решение качественных и расчетных задач); тестирование; решение кейс-задач; наблюдение и оценка подготовки деловой игры; выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3. Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Тема 1.1. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1.	

	Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	
ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах.	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	
ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма).	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	
ПК 2.4. Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к предоставлению гостиничных услуг	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	

**Приложение 2.7 ОП-П
по специальности
43.02.16 Туризм и
гостеприимство**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
ОД. 07 Химия**

СОДЕРЖАНИЕ

1. <u>Общая характеристика примерной рабочей программы</u> <u>общеобразовательной дисциплины «Химия»</u>	5
2. <u>Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Химия»</u>	14
3. <u>Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины</u>	35
4. <u>Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины</u>	40

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Прикладной модуль включает два раздела. Раздел 8 «Химия в быту и производственной деятельности человека» реализуется для всех профессий/специальностей методом решения кейсов, связанных с экологической безопасностью и оценкой последствий бытовой и производственной деятельности, соответствующей отраслям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Тематика раздела 9 варьируется по объекту будущей профессиональной деятельности студентов – биосфера (живые организмы) или техносфера (технологические объекты):

- для укрупненных групп специальностей/профессий 19.00.00, 31.00.00, 32.00.00, 33.00.00, 34.00.00, 36.00.00, 43.00.00 (кроме специальности 43.02.16) рекомендуется тематика «Исследование и химический анализ объектов биосферы»;
- для укрупненных групп специальностей / профессий 18.00.00, 22.00.00 (специальности 22.02.01, 22.02.02, 22.02.07), 29.00.00 (кроме специальности 29.02.09) рекомендуется тематика «Исследование и химический анализ объектов техносферы».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели и задачи дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;
- формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

- развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;
- 2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,
- 3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

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

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Химия» имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 4; ОК 7 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	Дисциплинарные результаты и должны отражать: ПРб 01. сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПРб 02. владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических

	– выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; – ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; ПР6 03. сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; ПР6 04. сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; ПР6 05. сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ;

		классифицировать химические реакции; ПРб 07. сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать: ПРб 06. владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); ПРб 07. сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; ПРб 08. сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и

	– создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; ПР6 09. сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать: ПР6 08. сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов.

	– осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать: ПР6 01. сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПР6 10. сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

	в) работа с информацией: – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	
ПК 1.1.	- Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	
ПК 1.2.	- Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	
ПК 1.3.	- Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	
ПК 1.4.	- Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	176
Содержание учебного материала	96
в т. ч.:	
теоретические занятия	44
практические занятия	26
лабораторные занятия	18
контрольные работы	8
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)⁴	42
в т. ч.:	
теоретические занятия	14
практические занятия	20
лабораторные занятия	8
Индивидуальный проект	32
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала		96	
Раздел 1. Теоретические основы химии		24	
Тема 1.1. Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов. Основные химические законы	1	
	Практические занятия	1	
	Практическая работа №1. «Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций». Относительные атомная и молекулярная массы. Молярная масса. Количество вещества. Массовая доля вещества. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массовой доли вещества, объема (нормальные условия) газов, количества вещества		
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.3 ПК 1.4
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №2. «Изучение периодических закономерностей и их взаимосвязи со строением атомов». Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Периодической системы. Значение периодического закона и системы химических элементов Д.И. Менделеева в развитии науки. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства		

	химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»		
Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы	1	
	Практические занятия Практическая работа №3. «Строение вещества и природа химической связи». Демонстрация моделей кристаллических решеток: ионной (хлорид натрия), атомной (графит и алмаз), молекулярной (углекислый газ, иод), металлической (натрий, магний, медь). Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов	1	
Тема 1.4. Классификация, и номенклатура неорганических веществ	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки	1	
	Практические занятия Практическая работа №4. «Номенклатура неорганических веществ». Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): названия веществ по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре и составление формулы химических веществ, определение принадлежности к классу. Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. Анализ химической информации, получаемой из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)	1	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	4	ОК 01

Типы химических реакций	Химическая реакция. Классификация и типы химических реакций в неорганической и органической химии. Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, процессы окисления и восстановления, важнейшие окислители и восстановители, метод электронного баланса, электролиз растворов и расплавов веществ, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов)	2	ОК 02
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №1 «Типы химических реакций». Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе	2	
Тема 1.6. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.3 ПК 1.4
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье	1	
	Практические занятия	1	
	Практическая работа №5. «Влияние различных факторов на скорость химической реакции». Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия		
	Лабораторные занятия	2	

	Лабораторная работа №2 «Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №2.1 «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Лабораторная работа №2.2 «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции		
Тема 1.7. Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный обмен	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Растворы. Виды растворов по содержанию растворенного вещества. Растворимость. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Понятие о водородном показателе (рН) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена	2	
	Лабораторные занятия	6	
	Лабораторная работа №3 «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной массовой долей растворенного вещества, проведение реакций ионного обмена, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора (кислая, нейтральная, щелочная). Задания на составление ионных реакций. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека		
	Лабораторная работа №4 «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей		
Лабораторная работа №5 «Исследование дисперсных систем». Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндала). Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними			
Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции (по разделу 1)	2	
Раздел 2. Неорганическая химия		18	

Тема 2.1. Физико-химические свойства неорганических веществ	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК12.2 ПК1.3 ПК 1.4
	Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике	2	
	Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства и применение важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №6. «Физико-химические свойства неорганических веществ». Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси. Решение практико-ориентированных заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и профессиональной деятельности человека		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №6 «Свойства металлов и неметаллов». Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 01

Идентификация неорганических веществ	Практические занятия	2	ОК 02 ОК 04
	Практическая работа №7. «Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов)». Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды		
	Лабораторные занятия	2	
Лабораторная работа №7 «Идентификация неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей,). Идентификация неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа № 7.1 «Аналитические реакции катионов I–VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа № 7.2 «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций			
Тема 2.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 07
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов	2	
	Практические занятия	2	
Практическая работа №8. «Неорганическая химия в современном мире». Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности),			

	новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности		
Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ (по разделу 2)	2	
Раздел 3. Теоретические основы органической химии		4	
Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях: кратные связи, σ - и π -связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №9. «Номенклатура органических веществ». Ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение). Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)		
Раздел 4. Углеводороды		14	
Тема 4.1. Углеводороды и их природные источники	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	Предельные углеводороды (алканы): состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение	2	
	Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены, алкины). Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации) получение и применение.	4	

	Алкадиены: бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3, химическое строение, свойства (реакция полимеризации), применение (для синтеза природного и синтетического каучука и резины). Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен: состав, химическое строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации горения), получение и применение (источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов)		4	
	Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам. Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки			
Тема 4.2. Физико-химические свойства углеводородов	Содержание учебного материала	4	4	ОК 02 ОК 04
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №8 «Свойства углеводородов». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения углеводородов. Моделирование молекул и химических превращений углеводородов (на примере этана, этилена, ацетилена и др.) и галогенопроизводных. Качественные реакции углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или йодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилена с аммиачным раствором оксида серебра (1)), качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах. Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху			
Контрольная работа 3	Теория строения органических соединений. Углеводороды (по разделам 3 и 4)	2		
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения		18		
Тема 5.1. Спирты. Фенол	Содержание учебного материала	4	4	ОК 01 ОК 07
	Предельные одноатомные спирты (метанол и этанол): строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение.			

	Водородные связи между молекулами спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты (этиленгликоль и глицерин): строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Физиологическое действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля. Фенол. Строение молекулы, физические и химические свойства фенола. Токсичность фенола, его физиологическое действие на организм человека. Применение фенола		
Тема 5.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры	Содержание учебного материала Альдегиды и кетоны (формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. Одноосновные предельные карбоновые кислоты (муравьиная и уксусная кислоты): строение, физические и химические свойства (общие свойства кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров	4 4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 5.3. Углеводы	Содержание учебного материала Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства глюкозы (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра (I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение глюкозы, биологическая роль в жизнедеятельности организма человека. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение. Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шёлк)	4 4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 5.4.	Содержание учебного материала	6	ОК 01

Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений	Практические занятия	6	ОК 02 ОК 04
	Практическая работа №10. «Номенклатура кислородосодержащих органических соединений». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения спиртов и фенолов, карбоновых кислот и эфиров, альдегидов и кетонов. Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства кислородосодержащих органических соединений		
	Практическая работа №11. «Химические и физические свойства кислородосодержащих органических соединения». Проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди (II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди (II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди (II), взаимодействие крахмала с иодом), изучение свойств раствора уксусной кислоты. Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Решение экспериментальных задач по изучению физико-химических свойств кислородосодержащих органических соединений		
Раздел 6. Азотосодержащие органические соединения		6	
Тема 6.1. Амины. Аминокислоты. Белки	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Амины: метиламин – простейший представитель аминов: состав, химическое строение, физические и химические свойства, нахождение в природе. Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки	4	
	Практические занятия Практическая работа №12. «Свойства азотосодержащих органических соединений». Физические и химические свойства аминов (реакции с кислотами и горения) и аминокислот (на примере глицина). Наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков	2	
Раздел 7. Высокомолекулярные соединения		4	
Тема 7.1. Пластмассы.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Практические занятия	4	ОК 02

Каучуки. Волокна	Практическая работа №13. «Синтез, анализ и классификация высокомолекулярных соединений» Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков: пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол); натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый); волокна (натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан)	2	ОК 04 ПК 1.3 ПК 1.4
	Практическая работа №14. «Генетическая связь между классами органических соединений». Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ	2	
Контрольная работа 4	Структура и свойства органических веществ (по разделам 5-7)	2	
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) ⁵		48	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.3 ПК 1.4
Тема 8.1.	Содержание учебного материала	6	
Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), показатель предельно допустимой концентрации и его использование. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов	4	
	Практические занятия	2	

	Практическая работа №15. «Производство и применение органических веществ в промышленности». Производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов		
Тема 8.2. Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	Содержание учебного материала Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины, создании новых материалов (в зависимости от вида профессиональной деятельности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ (на примерах производства аммиака, серной кислоты, метанола). Человек в мире веществ, материалов и химических реакций: химия и здоровье человека: правила безопасного использования лекарственных препаратов, бытовой химии в повседневной жизни. Бытовая химическая грамотность	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.3 ПК 1.4
	Практические занятия Практическая работа №16. «Применение химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности». Решение кейс-задач по темам: пищевые продукты, основы рационального питания, важнейшие строительные и конструкционные материалы, сельскохозяйственное производство, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные и косметические препараты, бытовая химия, материалы из искусственных и синтетических волокон. Защита: Представление результатов решения кейс-задач в форме мини-доклада (допускается использование графических и презентационных материалов)	4	
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы и техносферы		36	

Раздел 9.1. ⁶ Исследование и химический анализ объектов биосферы (для укрупненных групп специальностей/ профессий: 19.00.00, 31.00.00, 32.00.00, 33.00.00, 34.00.00, 36.00.00, 43.00.00 (кроме специальности 43.02.16))			
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики профессиональных лабораториях	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №9.1.1 «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории		
	Практические занятия	6	
Практическая работа №17.1.1 «Экспериментальная химия: расчеты, анализ данных и представление результатов». Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация)			
Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солей, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости	2	
	Практические занятия		
	Практическая работа №17.1.2 «Концентрация растворов».		

	Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК)		
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №9.1.2 «Исследование химического состава проб воды». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.2.1 «Очистка воды от загрязнений». Использование методов фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях). 2. Лабораторная работа №9.1.2.2 «Определение pH воды и ее кислотности». Определение pH среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности. Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе. 3. Лабораторная работа №9.1.2.3 «Определение жесткости воды и способы ее устранения». Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях	2	
Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 <i>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4</i>
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	
	Практические занятия Практическая работа №17.1.3 «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания».	2	

		Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов		
		Лабораторные занятия Лабораторная работа №9.1.3 «Исследование химического состава продуктов питания». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.3.1 «Обнаружение нитратов в продуктах питания». Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции. 2. Лабораторная работа №9.1.3.2 «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы	2	
Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы		Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 <i>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4</i>
		Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности	2	
		Практические занятия Практическая работа №17.1.4. «Состав, назначение и применение минеральных удобрений». Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений	2	
		Лабораторные занятия	2	

	Лабораторная работа №9.1.4 «Исследование химического состава проб почвы». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.4.1 «Обнаружение неорганических примесей в пробах». Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения. Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями. 2. Лабораторная работа №9.1.4.2 «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности». Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная)		
Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	2	
	Практические занятия Практическая работа №17.1.5. «Исследование объектов биосферы с учетом профессиональной направленности» Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)	4	
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №9.1.5 «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы)». Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа	4	

Раздел 9.2. ⁷ Исследование и химический анализ объектов техносферы (для укрупненных групп специальностей/ профессий: 18.00.00, 22.00.00 (специальности 22.02.01, 22.02.02, 22.02.07), 29.00.00 (кроме специальности 29.02.09))		36	
Тема 9.2.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №9.2.1 «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории		
	Практические занятия	6	
	Практическая работа №17.2.1. «Экспериментальная химия: расчеты, анализ данных и представление результатов». Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление в различной форме результатов эксперимента (таблица, график, отчет, доклад, презентация)		
Тема 9.2.2. Химический анализ технического воды	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	Назначение технической воды. Требования к технической воде по группам потребления. Качество технической воды разных видов. Химический анализ и производственный контроль состава технической воды. Сущность метода титрования. Анализ технической воды на жесткость и другие показатели. Кислотность и щелочность воды. Определение общей и свободной щелочности (кислотности) методом титрования. рН среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №17.2.2. «Концентрация растворов». Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК)		
	Лабораторные занятия	2	

		Лабораторная работа №9.2.2 «Исследование химического состава проб технической воды». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.2.2.1 «Определение хлоридов методом титрования в технической воде». Определение хлорид-ионов методом аргентометрии с фиксированием конца титрования по методу Мора (осадительное титрование). 2. Лабораторная работа №9.2.2.2 «Определение жесткости технической воды методом титрования. Комплексонометрическое определение жесткости (суммы ионов кальция и магния) в среде аммонийно-аммиачного буферного раствора (pH 9–10) по образованию с трилоном Б малодиссоциированных комплексных соединений		
Тема 9.2.3. Химический анализ воздуха	анализ	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
		Химический состав атмосферного воздуха, воздуха рабочей зоны. Вредные вещества и примеси в воздухе жилых помещений, в воздухе рабочей зоны. Нормативные документы. Последствия воздействия высокой концентрации углекислого газа на организм человека. Мероприятия по снижению уровня загрязненности воздуха исследуемой комнаты	2	
		Практические занятия	2	
		Практическая работа №17.2.3. «Гигиеническая оценка качества воздуха: расчет концентрации диоксида углерода и вредных примесей». Гигиеническая оценка степени загрязнения воздуха помещения на основе сопоставления концентрации диоксида углерода с соответствующим гигиеническим нормативом. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет количества вещества, концентраций вредных примесей в атмосферном воздухе и воздухе помещений		
		Лабораторные занятия	2	
Лабораторная работа №9.2.3 «Определение содержания углекислого газа в воздухе помещения экспресс-методом». Исследование проб воздуха рабочей зоны. Определение содержания углекислого газа в воздухе помещения экспресс-методом				
Тема 9.2.4. Химический анализ проб строительных материалов	анализ материалов	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
		Классификация материалов, используемых в строительной-реставрационной деятельности по составу, их назначение и применение. Химический анализ материалов строительной-реставрационной деятельности и дизайна. Химический состав пигментов, красителей, вяжущих смесей, особенности их свойств и применения в профессиональной	2	

реставрационной деятельности и дизайна	деятельности. Вещества, используемые в качестве пигментов и связующих материалов. Историческая справка. Современные материалы		
	Практические занятия Практическая работа №17.2.4. «Качественный и количественный состав проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна». Классификация красок по укрывистости, прозрачности в зависимости от используемых пигментов и связующих веществ. Определение состава красок на содержание микро и макроэлементов. Решение практико-ориентированных заданий по химическому анализу проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна	2	
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №9.2.4 «Исследование материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.2.4.1 «Изготовление красок (подбор пигментов и связывающих веществ)». Исследование природных минералов, получение пигментов путем химических реакций, определение связующих материалов. Сравнение укрывистости и прозрачности полученных красок путем нанесения их на лист бумаги. 2. Лабораторная работа №9.2.4.2 «Исследование свойств вяжущих веществ на примере гипса». Определение скорости схватывания природного и строительного гипса. Факторы, ускоряющие и замедляющие схватывание природного гипса. Гипсовое тесто, температура его застывания. Сравнение скорости схватывания природного и строительного гипса, определение факторов, влияющих на скорость схватывания строительного гипса, определение температуры застывания гипсового теста	2	
Тема 9.2.5. Исследование объектов техносферы	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов техносферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	2	
	Практические занятия Практическая работа №17.2.5. «Исследование объектов техносферы с учетом профессиональной направленности»	4	

	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)		4	
	Лабораторные занятия			
	Лабораторная работа №9.2.5 «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы)». Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта исходя из результатов химического анализа			
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)				
Всего			144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебной химической лаборатории.

Эффективность преподавания общеобразовательной дисциплины «Химия» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями дисциплины, в первую очередь, её экспериментальным характером, широким спектром применения и практической значимостью. Рекомендуемое материально-техническое обеспечение кабинета химии и химической лаборатории включает: специализированную мебель и системы хранения, технические и электронные средства обучения, демонстрационные учебно-наглядные пособия, демонстрационное оборудование и приборы, лабораторно-технологическое оборудование, лабораторную химическую посуду, модели (объемные и плоские), натуральные объекты (коллекции, химические реактивы), оборудование лаборантской.

Специализированная мебель и системы хранения	
1	Стол лабораторный демонстрационный (с защитным, химостойким и термостойким покрытием, раковиной, подводкой и отведением воды, сантехникой, электрическими розетками, автоматами аварийного отключения тока)
2	Стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойким покрытием)
3	Стол ученический лабораторный, регулируемый по высоте (с защитным, химостойким и термостойким покрытием, раковиной, бортиком по наружному краю, подводкой и отведением воды, и сантехникой)/Стол ученический, регулируемый по высоте (приобретается только при наличии специального лабораторного островного стола) <i>(по количеству обучающихся)</i>
4	Стул ученический <i>(по количеству обучающихся)</i>
5	Огнетушитель
6	Доска классная/Рельсовая система с классной и интерактивной доской (программное обеспечение, проектор, крепления в комплекте)/интерактивной панелью (программное обеспечение в комплекте)
7	Стол с ящиками для хранения/тумбой <i>(рабочее место преподавателя)</i>
8	Кресло офисное <i>(рабочее место преподавателя)</i>
9	Доска пробковая/Доска магнитно-маркерная
10	Система (устройство) для затемнения окон
11	Шкаф вытяжной панорамный
12	Шкаф для хранения учебных пособий
13	Аптечка универсальная для оказания первой медицинской помощи
Технические средства	
1	Многофункциональное устройство/принтер
2	Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте)/Рельсовая система с классной и интерактивной доской (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте)/интерактивной панелью (программное обеспечение в комплекте)

3	Персональный компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн-опроса)
Электронные средства обучения	
1	Электронные средства обучения/Интерактивные пособия/Онлайн-курсы <i>(по разделам рабочей программы)</i>
Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
1	Словари, справочники, энциклопедия <i>(по химическим наукам)</i>
2	Комплект портретов великих химиков
3	Пособия наглядной экспозиции
4	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева
Специализированная мебель и системы хранения для химической лаборатории	
1	Лабораторный островной стол (двухсторонний, с защитным, химостойким и термостойким покрытием, надстольем, с подсветкой и электрическими розетками, подводкой и отведением воды, и сантехникой)
2	Стул лабораторный, регулируемый по высоте
3	Стол лабораторный демонстрационный (с защитным, химостойким и термостойким покрытием, раковиной, подводкой и отведением воды, сантехникой, электрическими розетками, автоматами аварийного отключения тока)
4	Стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойким покрытием)
5	Стол с ящиками для хранения/тумбой
6	Кресло офисное
7	Огнетушитель
Демонстрационное оборудование и приборы для кабинета и лаборатории	
1	Весы электронные с USB-переходником
2	Столик подъемный
3	Центрифуга демонстрационная
4	Штатив демонстрационный
5	Аппарат для проведения химических реакций
6	Аппарат Киппа
7	Эвдиометр
8	Горелка универсальная
9	Прибор для иллюстрации зависимости скорости химических реакций от условий окружающей среды
10	Набор для электролиза демонстрационный
11	Прибор для опытов по химии с электрическим током (лабораторный)
12	Прибор для окисления спирта над медным катализатором
13	Прибор для получения галоидоалканов демонстрационный
14	Прибор для получения растворимых веществ в твердом виде
15	Установка для фильтрации под вакуумом
16	Прибор для определения состава воздуха
17	Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей
18	Прибор для иллюстрации закона сохранения массы веществ
19	Установка для перегонки веществ
20	Барометр-анероид
21	Набор для изучения водородной энергетики
22	рН-метры <i>(дополнительное вариативное оборудование)</i>
Лабораторно-технологическое оборудование для кабинета и лаборатории	
1	Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров лабораторный

2	Колбонагреватель
3	Электроплитка
4	Баня комбинированная лабораторная
5	Весы для сыпучих материалов
6	Прибор для получения газов
7	Спиртовка лабораторная
8	Магнитная мешалка
9	Микроскоп цифровой с руководством пользователя и пособием для учащихся
10	Набор для чистки оптики
11	Набор посуды для реактивов
12	Набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ
13	Набор принадлежностей для монтажа простейших приборов по химии
14	Набор посуды и принадлежностей из пропилена (микролаборатория)
Лабораторная химическая посуда для кабинета и лаборатории	
1	Комплект колб демонстрационных
2	Набор пробок резиновых
3	Переход стеклянный
4	Пробирка Вюрца
5	Пробирка двухколенная
6	Соединитель стеклянный
7	Зажим винтовой
8	Зажим Мора
9	Шланг силиконовый
10	Комплект стеклянной посуды на шлифах демонстрационный
11	Дозирующее устройство (механическое)
12	Комплект изделий из керамики, фарфора и фаянса
13	Комплект ложек фарфоровых
14	Комплект мерных колб малого объема
15	Комплект мерных колб
16	Комплект мерных цилиндров пластиковых
17	Комплект мерных цилиндров стеклянных
18	Комплект воронок стеклянных
19	Комплект пипеток
20	Комплект стаканов пластиковых/стеклянных
21	Комплект стаканов химических мерных
22	Комплект стаканчиков для взвешивания
23	Комплект ступок с пестиками
24	Набор шпателей
25	Набор пинцетов
26	Набор чашек Петри
27	Трубка стеклянная
28	Эксикатор
29	Чаша кристаллизационная
30	Щипцы тигельные
31	Бюретка
32	Пробирка
33	Банка под реактивы полиэтиленовая
34	Банка под реактивы стеклянная из темного стекла с притертой пробкой
35	Набор склянок для растворов реактивов
36	Палочка стеклянная
37	Штатив для пробирок

38	Комплект средств для индивидуальной защиты
39	Комплект термометров
40	Сушильная панель для посуды
41	Фильтровальная бумага/фильтры бумажные (дополнительное вариативное оборудование)
Модели (объемные и плоские), натуральные объекты (коллекции, химические реактивы) для кабинета и лаборатории	
1	Комплект моделей кристаллических решеток
2	Модель молекулы белка
3	Набор для моделирования строения неорганических веществ
4	Набор для моделирования строения органических веществ
5	Набор для моделирования строения атомов и молекул
6	Набор для моделирования электронного строения атомов
7	Комплект коллекций
8	Комплект химических реактивов
Оборудование лаборантской кабинета химии	
1	Стол с ящиками для хранения/тумбой
2	Кресло офисное
3	Стол лабораторный моечный
4	Сушильная панель для посуды
5	Шкаф для хранения учебных пособий
6	Шкаф для хранения химических реактивов
7	Шкаф для хранения лабораторной посуды/приборов
8	Шкаф вытяжной
9	Лаборантский стол
10	Стул лабораторный, регулируемый по высоте
11	Электрический аквадистиллятор
12	Шкаф сушильный
13	Резиновые перчатки
14	Комплект ершей для мытья лабораторной посуды

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1-1.7 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1 Тема 5.1-5.4 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 8.1, 8.2 Тема 9.1.1-9.1.5 / 9.2.1-9.2.5	Тестирование Устный опрос Решение расчётных задач Наблюдение за ходом выполнения практико-ориентированных заданий Представление результатов практических и лабораторных работ Проведение химического эксперимента Выполнение контрольных работ по разделам дисциплины Оценка самостоятельно выполненных заданий Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности) Защита решения кейс-задач (с учетом будущей профессиональной деятельности) Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.2 Тема 1.4-1.7 Тема 2.1, 2.2 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.2-5.4 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 8.1, 8.2 Тема 9.1.2-9.1.5 / 9.2.2-9.2.5	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.7 Тема 2.1, 2.2 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.2-5.4 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 8.1, 8.2 Тема 9.1.5 / 9.2.5	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.7 Тема 2.3 Тема 5.1 Тема 8.1, 8.2 Тема 9.1.2-9.1.5 / 9.2.2-9.2.5	
ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Тема 1.2 Тема 1.4-1.7 Тема 2.1, 2.2 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.2-5.4 Тема 6.1	
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб	Тема 7.1 Тема 8.1, 8.2 Тема 9.1.2-9.1.5 / 9.2.2-9.2.5	

предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОД. 08 Биология

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»	43
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	48
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	49
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	60

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Биология» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Цель изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне – овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Достижение цели изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне обеспечивается решением следующих задач:

освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;

становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;

применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	ПРБ 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРБ 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергезависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРБ 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРБ 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРБ 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных

	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы

		современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

	- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
теоретические занятия	66
В том числе в форме практической подготовки	34
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация		2	ОК-02
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	Содержание учебного материала	1	
	Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (био - геocenотический), биосферный	1	
	Раздел 2 Химический состав и строение клетки		
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	Содержание учебного материала	1	
	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса	1	
	Практическое занятие № 1 «Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов»		
Тема 2.2. Биологически важные химические соединения	Содержание учебного материала	1	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты – мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты – биологические		

	катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции	1	
	Лабораторные занятия	1	
	№ 1 «Определение витамина С в продуктах питания»	1	
	№2 «Определение наличия крахмала в продуктах питания»	1	
Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток	Содержание учебного материала	1	
	Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток– клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке	1	
	Лабораторные занятия	1	
	№ 3 «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»		

Раздел 3. Жизнедеятельность клетки		5	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Содержание учебного материала	1	
	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулялирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена		
Тема 3.2. Биосинтез белка	Содержание учебного материала	1	
	Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка		
	Практическое занятие	1	
	№ 2 «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»		
Тема 3.3. Вирусы	Содержание учебного материала	1	
	Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д. И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний		
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов		5	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки	Содержание учебного материала	1	
	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Хроматиды. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз		

Тема 4.2. Формы размножения организмов	Содержание учебного материала	1	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое и почкование одно и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение.. Половое размножение, его отличия от бесполого. Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партогенез		
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	Содержание учебного материала	1	
	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: двойное оплодотворение, строение семени, стадии развития		
	Практические занятия		
	№ 3«Строение половых клеток» № 4 «Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества». № 5 «Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний»	1 1	
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов		11	
Тема 5.1. Закономерности наследования	Содержание учебного материала	1	
	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний. Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи		

	Практическое занятие		
	№ 6 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди- и анализирующем скрещивании, № 7 составление генотипических схем скрещивания	1	
		1	
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков	Содержание учебного материала	1	
	Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория наследственности. Генетические карты. Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	Практическое занятие	1	
	№ 8 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.3. Закономерности изменчивости	Содержание учебного материала	1	
	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова	1	
	Практическое занятие		
	№ 9 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания	1	

	№ 10 Вариационный ряд и вариационная кривая № 11 Норма реакции признака.	1	
Тема 5.4. Генетика человека	Содержание учебного материала	1	
	Генетика человека. Основные методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический.. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	Практическое занятие	1	
	№ 12 «Составление и анализ родословных человека»		
Раздел 6. Эволюционная биология		6	
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии	Содержание учебного материала		
	Эволюционная теория и её место в биологии. Свидетельства эволюции.. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор)	1	
Тема 6.2. Микроэволюция	Содержание учебного материала	1	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Изоляция и миграция. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое	1	
Тема 6.3.	Содержание учебного материала		

Макроэволюция	Макроэволюция. Формы эволюции: дивергентная, конвергентная. Необратимость эволюции	1	
	Практическое занятие		
	№ 13 «Сравнение видов по морфологическому критерию»	1	
	№ 14«Описание приспособленности организма и ее относительного характера»	1	
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле		6	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	Содержание учебного материала	2	
	Донаучные представления о зарождении жизни. Практическое занятие № 15«Научные гипотезы возникновения жизни на Земле »Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам.		
Тема 7.2. Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез	Содержание учебного материала	1	
	Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов. Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов. Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека..Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека		
Тема 7.3. Основные стадии эволюции человека	Содержание учебного материала	2	
	Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный современного типа. Находки ископаемых останков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика расизма		
	Практическое занятие (на выбор)	1	
	№ 16 «Время и пути расселения человека по планете» или «Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической		

	среды на морфологию и физиологию человека»		
Раздел 8. Организмы и окружающая среда		4	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
		1	
Тема 8.1. Экология как наука. Среды жизни. Экологические факторы	Содержание учебного материала	1	
	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Практическое занятие №17 «Среды обитания организмов». Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Практическое занятие № 18 «Биотические факторы.» Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах	1	
Тема 8.2. Экологические характеристики популяции	Содержание учебного материала	1	
	Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция		
	Практическое занятие № 19 «Подсчёт плотности популяций разных видов растений»	1	
Раздел 9. Сообщества и экологические системы		10	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы	Содержание учебного материала	1	
	Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия		
Тема 9.2. Природные	Содержание учебного материала		1
	Природные экосистемы. Экосистемы рек и озёр. Экосистема хвойного или		

экосистемы	широколиственного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле		
Тема 9.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли	Содержание учебного материала Учение В. И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши	2	
Тема 9.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы	2	
	Практическое занятие № 20 «Отходы производства» №21 «Профилактика профессиональных заболеваний»	2	
Тема 9.5. Влияние социально- экологических факторов на здоровье человека	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	1	
	Лабораторные занятия № 4«Умственная работоспособность»	1	
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии		5	
Тема 10.1. Селекция как наука и процесс	Содержание учебного материала Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и domestикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры	1	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07

	происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий.. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов		
Тема 10.2. Основы биотехнологии	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы	1	
Тема 10.3. Биотехнологии в жизни и профессии	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	1	
	Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов.		
	Практическое занятие № 22 Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. № 23 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий		3	
Тема 11.1 Биотехнологии в промышленности			
	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет)	1	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
	Практические занятия № 24,25 Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (выступление с презентацией)	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		6	
Всего:		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием:

- стол учительский,
- стол ученический,
- стул ученический
- компьютер
- телевизор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

печатные учебники, допущенные к использованию при реализации образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ среднего общего образования

3.3 Список литературы

Основные источники:

1. Каменский А.А. Биология. Общая биология. 10-11 кл.: учебник /Под ред. А.А. Каменский, Е.А. Криксунов, В.В. Пасечник.- М.: Дрофа, 2019.- 368 с.
2. Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. — М., 2024..

Дополнительные источники:

1. Ионцева А.Ю. Биология. Весь курс в схемах и таблицах. — М., 2021
2. Лукаткин А.С., Ручин А.Б., Силаева Т.Б. и др. Биология с основами экологии: учебник для студ. учреждений высш. образования. — М., 2024.
3. Мамонтов С. Г., Захаров В. Б., Козлова Т. А. Биология: учебник для студ. Учреждений высш. образования (бакалавриат). — М., 2021
4. Никитинская Т.В. Биология: карманный справочник. — М., 2021.
5. Сивоглазов В. И., Агафонова И. Б., Захарова Е. Т. Биология. Общая биология: базовый уровень, 10—11 класс.—М., 2020.
6. Сухорукова Л. Н., Кучменко В. С., Иванова Т. В. Биология (базовый уровень). 10—11 класс. М., 2021

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ebio.ru/> Электронный учебник по биологии. Представлены разделы: ботаника, зоология, анатомия, общая биология, экология.
2. <http://evolution.powernet.ru/> Теория эволюции как она есть: материалы по теории биологической эволюции. Представлены различные материалы, посвященные теории биологической эволюции.
3. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
4. www.znaniyum.com- сайта института

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-	Обсуждение по вопросам лекции

среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации

Рабочая программа дисциплины

«ОД.09 История»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины	3
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	73
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	94
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	95

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО
Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО
Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.	ПР6 06. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и	ПР6 07. Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	ПР6 08. Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПР6 09. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных	ПР6 03. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	ПР6 01. Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) ПР6 02. Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века ПР6 03. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов ПР6 04. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПР6 05. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века ПР6 08. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм ПР6 10. Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории ПР6 11. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
ПК 1.2 Организовывать текущую деятельность		

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.		
ПК 2.1 Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.		
ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.		

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Базовый уровень
Объем образовательной программы дисциплины	144
Основное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	90
практические занятия	52
Профессионально ориентированное содержание	0
в т. ч.:	
практические занятия	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.		26	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		4	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны	4	
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		14	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики	2	
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании	4	
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки	2	
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.		
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение	2	
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		8	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления	4	
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны		
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.		50	
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		26	
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон	4	
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе	4	
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции		
	Практическое занятие	2	ОК 02
	Работа с источниками		
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России	2	
Профессионально ориентированное содержание		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1., 1.4.
«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса)		2	
Тема 4.5. Гражданская война	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Гражданской войне		
Профессионально ориентированное содержание		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.4, 1.1
*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса)		2	
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством	2	
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны	2	
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		12	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации		
	Практическое занятие	2	ОК 02
	Работа с источниками		
Тема 5.2. Советский Союз	Основное содержание	6	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
в 30-е гг.	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны	4	ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие	2	ОК 02
	Работа с источниками		
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		12	
Тема 6.1. Первый период	Основное содержание	4	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
войны	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны	4	ОК 05 ОК 06
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Боевые действия весной и в начале лета 1942 г. Начало битвы за Кавказ. Сталинградская битва. Контрнаступление под Сталинградом. Ликвидация окруженной группировки врага. Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция	2	
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	оккупированных территориях		
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери	2	
Профессионально ориентированное содержание		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1, 2.2, 2.4
Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса)		2	
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА		20	
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		4	
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза		
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	2	
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.		10	
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Азии, их последствия. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма		
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране	2	
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины	2	
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке		
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		4	
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны	2	
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии	2	
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.		2	
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	движение Глобальные проблемы современности		
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.		38	
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.		24	
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии	4	
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярны формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира		
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты.	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики. Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы		
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР		
Профессионально ориентированное содержание		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.4, 2.3
Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине (технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса)		2	
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		14	
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.		
Тема 12.2. Россия в XXI в.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев		
	Практическое занятие Работа с научно-популярной литературой	2	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Профессионально ориентированное содержание		2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05 ОК 06 ПК1.1, 1.4, 2.2
Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса)		2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		136	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные печатные издания

1. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1914-1945 годы:10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-496.:ил.
2. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1914-1945 годы:10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-240.:ил.
3. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1945-начало XXI века:11-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-4448.:ил.
4. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1945- начало XXI века:10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-272.:ил.

Основные электронные издания

1. histrf.ru/teacher.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Типы оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	Устный опрос Контрольная работа Выступление с презентацией
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	Эссе Тестирование Промежуточная аттестация (выполнение заданий)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	
ПК 1.3 Выполнение декоративных штукатурок.	П-о/с	
ПК 3.1 Выполнять подготовительные работы при производстве малярных работ при отделке поверхностей зданий и сооружений.		
ПК 3.3. Выполнять декоративно-художественную отделку поверхностей различными способами.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОД. 10 Обществознание

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1 Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»</u>	<u>4</u>
<u>2 Структура и содержание общеобразовательной дисциплины</u>	Error! Bookmark not defined.9
<u>3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины</u>	Error! Bookmark not defined.7
<u>4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины</u>	Error! Bookmark not defined.8

1 Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цель дисциплины

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям, истории и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

- развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества и закономерностей его развития, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в ФГОС среднего общего образования (далее – СОО);

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

- совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

Для достижения целей изучения дисциплины «Обществознание» в системе СПО, в примерной рабочей программе выделено основное и профессионально ориентированное содержание.

В основное содержание включены все содержательные линии, которые

предлагаются для обязательного изучения федеральной рабочей программой по обществознанию на уровне СОО (базовый уровень).

Основное содержание примерной рабочей программы дисциплины, образовательная организация самостоятельно расширяет тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), включая его, по выбору преподавателя, в одну или несколько тем основного содержания в соответствии со сферой деятельности будущего выпускника с целью формирования профессиональных компетенций образовательной программы СПО. Преподаватель в праве самостоятельно выбирать тематику профессионально ориентированного содержания, последовательность его изучения, а также количество часов для освоения обучающимися учебного материала, с учетом логики формирования предметных результатов, общих и профессиональных компетенций соответствующей профессиональной сферы.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности и умение реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать	ПР6 1 Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

	параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; ПР6 3 Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; ПР6 9 Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев

	– уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию – и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных – и коммуникационных технологий	ПР6 1 Сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; ПР6 5 Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; ПР6 6 Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; ПР6 11 Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся

	в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: – сформированность нравственного сознания, этического поведения; – способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; – осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; – ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной	ПР6 1 Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; ПР6 6 Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные

	деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: – использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; – уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; – социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; ПР6 10 Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПР6 8 Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05 Осуществлять устную и письменную	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания:	ПР6 6 Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность,

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; – способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; – убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; ПР6 9 Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – сформированность гражданской	ПР6 1 Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики;

демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; – духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; патриотического воспитания: – ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; в) Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; – саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться	особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;

	к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; – социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	ПР6 2 Умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; ПР6 3 Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; ПР6 4 Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; ПР6 5 Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; ПР6 6 Владение умениями применять полученные знания

		при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; ПР6 7 Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; ПР6 8 Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; ПР6 9 Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки

		зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; ПР6 10 Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; ПР6 11 Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; ПР6 12 Владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе

		для несовершеннолетних граждан
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и	ПР6 9 Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; ПР6 4 Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства

	координировать действия – по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ПР6 1 Сформированность знаний об (о): перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; ПР6 6 Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные

	– овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	
ПК 2.1	Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.	
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.	
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	
ПК 2.1	Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.	

2 Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	34
Профессиональная подготовка	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1 Человек и окружающий мир		12	ОК 01-07, ОК 09
Тема 1.1 Сознание человека. Мировоззрение и ценности	Содержание учебного материала	2	
	Сознание человека. Мировоззрение и ценности. Традиционные ценности. Общечеловеческие ценности. Человек – носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей и успешный в созидательной деятельности. Развитие личности и достижение жизненного успеха		
Тема 1.2 Способы познания окружающего мира	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Отличительные характеристики мнения и знания. Познание как деятельность. Формы чувственного познания, его специфика и роль. Формы рационального познания. Знание, его виды. Научное знание, его характерные признаки: системность, объективность, доказательность, проверяемость. Эмпирический и теоретический уровни научного знания. Истина и ее критерии		
Тема 1.3 Логика и ее законы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1
	Логика. Основные законы логики. Спор, дискуссия, полемика. Основания, допустимые приемы рациональной дискуссии. Доказательство и опровержение. Искусство спорить		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
Кейсы: решение логических задач с профессионально ориентированным содержанием			
Тема 1.4 Деятельность человека как способ существования личности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.4.
	Деятельность. Структура деятельности. Виды деятельности. Поведение человека. Свобода и необходимость. Ответственность. Смысл жизни человека. Свобода и творчество		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
Профессиональная деятельность. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство			
Тема 1.5 Человек в системе	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07,

социальных взаимодействий	Общественные отношения. Общественные потребности и социальные институты. Социальные группы. Человек в системе социальных взаимодействий. Социальные роли и социальные статусы		1	ОК 09 ПК 1.1.
	Профессионально ориентированное содержание			
	Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста			
Раздел 2 Культура. Искусство			4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3.
Тема 2.1 Как музеи сохраняют историю	Содержание учебного материала	2		
	Музеи. Вклад музеев в сохранение истории и традиций. Основные государственные музеи Российской Федерации. Региональные музеи.			
	Профессионально ориентированное содержание	1		
	Особенности профессиональной деятельности в сфере музеев. Музеи как туристическая точка притяжения. Музей образовательной организации.			
Тема 2.2 Театр. Кино. Музыка. Библиотеки	Содержание учебного материала	2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.4.
	Театр. Опера. Балет. Вклад российских деятелей в мировую культуру. Музыка. Кино. Вклад русской культуры в развитие мировой культуры. Современная культура: направления развития. Молодежная культура. Образование в сфере культуры и искусства. Библиотеки. Архивы			
	Профессионально ориентированное содержание			
	Образ по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство в искусстве. Возможности духовного и культурного роста в процессе профессиональной деятельности. Влияние культуры на формирование компетенций специалиста среднего звена. Этикет в профессиональной деятельности			
Раздел 3 Экономическая жизнь в обществе			14	ОК 01-07, ОК 09
Тема 3.1 Экономика как наука и хозяйство	Содержание учебного материала	2		
	Экономика как наука. Предмет и методы экономической науки. Микро- и макроэкономика. Понятие экономического цикла. Экономический рост и пути его достижения. Долгосрочный экономический рост и его факторы. Роль экономики в жизни общества, его устойчивого развития. Уровень жизни. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.			
Тема 3.2 Рыночный	Содержание учебного материала	2		ОК 01-07,

механизм	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Рыночное предложение. Эластичность спроса и предложения. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Занятость и безработица. Особенности труда молодежи		ОК 09
Тема 3.3 Предпринимательская деятельность	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3
	Факторы производства. Цена как равновесие между спросом и предложением. Издержки, их виды. Выручка и прибыль. Жизненный цикл компании. Способы и источники финансирования предприятий. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Перспективы развития предпринимательской деятельности по направлению выбранной специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Малый и средний бизнес региона в профессиональной сфере.		
Тема 3.4 Банковская система. Финансовые услуги и страхование	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Финансовый сектор и его роль в экономике. Финансовые институты. Финансовые услуги. Цифровые финансовые услуги Финансовая безопасность. Защита прав потребителей финансовых услуг. Финансовое мошенничество. Сбережения и их структура. Банки и банковская система. Банковский вклад. Процентная ставка. Риск финансовых вложений. Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование. Государственное страхование вкладов		
Тема 3.5 Современная российская экономика и денежно-кредитная политика Центрального Банка	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3.
	Национальная экономика и уровень ее развития. Структура экономики России. Актуальные задачи экономической политики России. Центральный банк Российской Федерации как особый вид банка: задачи и функции. Бюджеты субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления. Счетная палата Р.Ф.		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Вклад профессии по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство в экономику России (субъекта Российской Федерации) или отдельные сферы экономики. Региональная экономика и её особенности в профессиональной сфере. Основные направления развития региональной экономики (название региона). Направления		

	импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в профессиональной сфере. Собственное производство как средство устойчивого развития государства.		
Раздел 4 Политическая жизнь общества		8	ОК 01-07, ОК 09
Тема 4.1 Политическая система общества	Содержание учебного материала	2	
	Политическая система общества, ее структура и функции. Субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы.		
Тема 4.2 Политическая идеология	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.		
Тема 4.3 Политические партии, общественно-политические организации и движения	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Политические партии. Типы партийных систем. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Общественно-политические организации. Политические партии в современной России.		
Тема 4.4 Избирательная система	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Выборы. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации.		
Раздел 5 Основы законодательства Российской Федерации		16	ОК 01-07, ОК 09
Тема 5.1 Гражданское право	Содержание учебного материала	2	
	Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в том числе интеллектуальной). Защита собственности в Российской Федерации. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса. Защита бизнеса.		
Тема 5.2 Семейное право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Семейное право. Источники семейного права. Правовое регулирование отношений супругов. Условия заключения брака. Порядок заключения брака. Прекращение брака. Брачный договор. Права и обязанности членов семьи (супругов, родителей и детей). Институт материнства, отцовства и детства. Ответственность родителей за воспитание детей. Усыновление. Опекa и попечительство. Приемная семья.		

Тема 5.3 Трудовое право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.4.
	Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в профессиональной сфере. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации на предприятии/в трудовом коллективе. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 5.4 Административное право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Административные правоотношения. Субъекты административного права. Административное правонарушение и административная ответственность. Административное наказание и его виды		
Тема 5.5 Уголовное право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних		
Тема 5.6 Экологическое право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду		
Тема 5.7 Налоговое право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Виды налогов. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Налоговые вычеты. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 5.8 Процессуальное право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Процессуальное право, его виды. Принципы процессуального права. Нормы процессуального права		
Раздел 6 Глобальные проблемы человечества		4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
Тема 6.1 Современные проблемы устойчивого	Содержание учебного материала	4	
	Устойчивое развитие и глобальные проблемы. Климатические проблемы. Ресурсная		

развития	обеспеченность. Глобальные проблемы человечества. Духовный кризис – угроза традиционным ценностям, семье и человеку. Демографическая проблема. Экологические проблемы. Искусственный интеллект – возможности и угрозы		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность. Профессиональная ответственность специалиста в условиях глобальных проблем		
Раздел 7 Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты		8	ОК 01-07, ОК 09
Тема 7.1 Российская цивилизация. Государственный суверенитет	Содержание учебного материала	2	
	Цивилизационный подход. Россия – государство-цивилизация. Преемственность развития российской государственности. Государственный суверенитет. Цивилизационный, экономический и продовольственный, технологический и информационный, духовный и культурный суверенитеты. Российское общество сегодня		
Тема 7.2 Россия в глобальной экономике	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Принципы экономического развития России. Международная (внешняя) торговля: выгоды и убытки от участия в международной торговле. Финансовые операции между странами и платежный баланс. Экспорт и импорт товаров и услуг. Валютный курс. Международные экономические организации. Национальные интересы Российской Федерации и стратегические цели развития		
Тема 7.3 Россия – социальное государство	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.4.
	Основные направления государственной социальной политики Российской Федерации. Система здравоохранения в Российской Федерации. Система социального обеспечения. Социальная защита в России. Социальное страхование. Социальные льготы. Пенсионная система. Основные меры поддержки семьи. Просвещение и образование. Просветительская деятельность в Российской Федерации. Уровни образования в Российской Федерации		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Особенности профессиональной деятельности в сфере здравоохранения, социального обеспечения, просвещения и образования. Роль и значение непрерывности образования в выбранной профессиональной области		
Тем 7.4 Защита государственных интересов России	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1.
	Воинский долг и вооруженные силы России. Военное образование: история и современность. Контрактно-призывная система. Государственная поддержка военных		

	и ветеранов. Органы государственной безопасности Российской Федерации. Совет безопасности Российской Федерации. Функции органов государственной безопасности. Росгвардия. Полиция. Следственный комитет Российской Федерации. Прокуратура.		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Роль получаемой профессии по профессии технологического профиля 43.02.16 Туризм и гостеприимство в обеспечении безопасности Российской Федерации.		
Раздел 8 Формирование справедливого миропорядка в XXI в.		6	ОК 01-07, ОК 09
Тема 8.1 Международные отношения	Содержание учебного материала	2	
	Международные отношения. История трансформации миропорядков. Лига наций. Организация Объединенных Наций (ООН): история и проблемы. Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (ЮНЕСКО)		
Тема 8.2 Биполярный мир и холодная война	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Биполярное мироустройство. Холодная война. Крушение колониализма. Военно-политические блоки. Ядерное противостояние. Холодная война		
Тема 8.3 Однополярный мир и движение к многополярности. Справедливый миропорядок	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Политический глобализм. Сущность и кризис однополярного мира. Политика сдерживания. Движение к справедливому мироустройству и формирование многополюсного мира. Справедливый миропорядок. Новые экономические и политические организации. Россия в однополярном и многополярном мире. Русский мир		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		72	

3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного учебно-методическим и материально - техническим оборудованием.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия и электронные образовательные ресурсы.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования. Норма обеспеченности образовательной деятельности учебными изданиями определяется ФГОС СОО.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования.

4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	Тестирование Устный опрос Задания- задачи Проектные задания Наблюдение за выполнением кейс-задания, проектной работы. Вопросы проблемного характера Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Задания к документам, содержащим социальную информацию
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2	

команде	ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ПК 1.1, 1.4., 2.2., 2.3., 2.4.	Темы ПОС	

Приложение 2.11
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.11 География

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География».....	3
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	19
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	32
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	33

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (профессии/специальности)

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия:	ПР6 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПР6 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПР6 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные	В области ценности научного познания:	ПРб 2. Освоить и применить знания о

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и	размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и	ПРБ 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия	ПРБ 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРБ 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-	ПРБ 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;	проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-	разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ПР6 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПР6 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРБ 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; - В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРБ 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 1.1	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	
ПК 1.2	Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
Основное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	34
контрольные работы	6
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	20
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. География как наука		2	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	2	
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		12	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение 1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	2	
	Практическое занятие	2	
	№ 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	2	
	Практическое занятие	2	
	№ 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)		
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	2	
	Практические занятия	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№ 3. Оценка природно - ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. № 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов		
Раздел 3. Современная политическая карта		2	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	2	
Раздел 4. Население мира		12	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока		
	Практические занятия	4	
	№ 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). № 6. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы и мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	2	
	Практические занятия	4	
	№ 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№ 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации		
Раздел 5. Мировое хозяйство		18/22	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 <i>ПК 1.1</i>
	Теоретическое обучение Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	2	
	Практическое занятие		
	№ 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	2	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 <i>ПК 1.2</i>
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	
Тема 5.3. География главных	Содержание учебного материала	16	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных	12	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны- производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран- экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»		ОК 04 ПК 1.3
	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетике. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике		
	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов		
	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду		
	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду		
	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм		
	Практические занятия	4	
	№ 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире № 11. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»		
Контрольная работа № 1		2	
Раздел 6. Регионы и страны мира		20	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона		
	Практическое занятие	2	
	№ 12. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	
	Практическое занятие		
	№ 13. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	2	
Тема 6.3. Америка	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	
	Практическое занятие	2	
			ОК 01 ОК 02 ОК 03
			ОК 01 ОК 02 ОК 03

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№ 14. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт		
Тема 6.4. Африка Австралия и Океания	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико- географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно- ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно- ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда	2	
	Практическое занятие		
	№ 15. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	2	
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК...
	Теоретическое обучение 1. Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие	2	
	№ 16. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях		
Контрольная работа №2		2	
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	Содержание учебного материала	2	
	Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем	2	
	Практическое занятие	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№ 17. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
Контрольная работа № 3		2	
Практико-ориентированное содержание (прикладной модуль)			
Раздел 8. Географический практикум		24	
Тема 8.1. Методы исследований в экономической и социальной географии	Теоретическое обучение. Методы исследований в экономической и социальной географии: Страноведческая характеристика. Методика оценки в социально-экономической географии: Методы оценки экономико– географического положения района как фактора социально-экономического развития территории (отношение к ближним и дальним соседям, транспортным путям, источникам сырья и энергии, потребителям продукции); методы оценки природно-ресурсного потенциала района, социологические методы исследований, историко-географические методы в социально-экономической географии, методы паспортизации объектов инфраструктуры, методы составления баз данных экономических объектов, методы изучения географии населения и расселения (размещение населения территории района, факторы, влияющие на изменение численности населения, состав населения, геодемографическая обстановка, занятость и безработица населения); методы изучения туристических ресурсов территории. Методы проектирования в выбранной отрасли (согласно выбранной профессии). Особенности выстраивания производственной цепочки. Принципы размещения предприятия отрасли (согласно выбранной профессии)	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	Практические занятия Проведение исследований с помощью изучаемых методов исследования, подготовка на их основе рефератов, индивидуального проекта с использованием	20	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	информационных технологий и др.		
	№ 1. Работа с источниками информации по выбранной территории	2	
	№ 2. Страноведческая характеристика	2	
	№ 3. Комплексная оценка природно-ресурсного потенциала территории	2	
	№ 4. Оценка экономико-географического положения территории как фактора социально-экономического развития территории	2	
	№ 5. Методика экономико-географического районирования территории	2	
	№ 6. Характеристика транспортной системы территории	2	
	№ 7. Историко-географические исследования территории	2	
	№ 8. Изучение промышленного предприятия города или района (по выбору)	2	
	№ 9. Составления базы данных ресурсов территории	2	
	№ 10. Оценка особенностей качества жизни населения в различных регионах России	2	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		4	
Всего		108	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета географии.

Эффективность преподавания курса географии зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, атласов, карта мира, контурных карт и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам географического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1 Тема 8.1	Тестирование Географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме защиты проектов
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1 Тема 8.1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1 Тема 8.1	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 3.1 Тема 5.1– 5.3 Тема 7.1 Тема 8.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1 Тема 8.1	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 7.1 Тема 8.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1 Тема 8.1	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 8.1	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОД. 12 Физическая культура

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика

- 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание дисциплины

- 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
- 2.2. Содержание дисциплины

3. Условия реализации дисциплины

- 3.1. Материально-техническое обеспечение
- 3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ОД. 12 Физическая культура является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство,

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цели общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	ПРБ 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРБ 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРБ 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРБ 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД. 12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Таблица 2 – Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.	
Основное содержание	52
в т.ч.	
теоретическое обучение	2
практические занятия	42
Профессионально-прикладное ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в т.ч.	
теоретическое обучение	4
практические знания	16
Индивидуальный проект (да/нет)	-
Промежуточная аттестация (зачет, дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Основное содержание			
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК1.1,ПК2.4
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации		
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
	Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
	Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.		

	Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
	Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (<i>дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.</i>)		
	Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. Дневник самоконтроля		
*Профессионально ориентированное содержание			
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04,

Профессионально-прикладная физическая подготовка	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики	2	ОК 08
	Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств	2	
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности			ОК 01, ОК 04, ОК 08,
*Профессионально ориентированное содержание		18	
Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		

Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04,
	Практические занятия		
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
	Практические занятия		
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие		

	трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Тема 2.6. Основная гимнастика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
Тема 2.7 Лёгкая атлетика	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Совершенствование техники спринтерского бега		
	Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции)		
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
Тема 2.8 Баскетбол	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		

	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	10	
Тема 2.9 Волейбол	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.10 Легкая атлетика	Совершенствование техники спринтерского бега		
	Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		

	Совершенствование техники прыжка в длину с места		
	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

3.1 Для реализации программы дисциплины Физическая культура предусмотрены спортивные сооружения:

оборудование спортивного зала:

- стенка шведская
- столы теннисные
- щиты баскетбольные
- шашки, шахматы
- скамейки
- ракетки для настольного тенниса;
- гимнастические маты;
- гантели;
- тренажеры;
- лыжный инвентарь;
- баскетбольные, волейбольные, футбольные, теннисные мячи;
- скакалки;
- секундомеры;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- многофункциональный принтер;
- музыкальный центр.

Оборудование спортивной площадки:

- полоса препятствий
- турник разновысотный
- футбольная площадка с футбольными воротами
- беговая дорожка
- прыжковая яма
- волейбольная площадка со стойками для сетки
- баскетбольная площадка с баскетбольными щитами
- брусья параллельные

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

3.2.2 Основные источники

1. Физическая культура: учебник для студ. учреждений СПО / Н.В. Решетников [и др.], — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с. Физическая культура: учебник для студ. учреждений СПО/ Н.В. Решетников, Ю.

Л. Кислицын, Р. Л. Палтиевич, Г. И. Погадаев ; — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 176 с. — ISBN 978-5-7695-9716-9.

2. Ростомашвили, Л.Н. Адаптивная физическая культура в работе с лицами со сложными (комплексными) нарушениями развития : учебное пособие/ Л.Н. Ростомашвили. —2-е изд., стереотип. — М. : Спорт, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-907225-11-4

3.2.3 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Паралимпийский комитет России : официальный сайт. — Москва. — URL: <https://paralymp.ru/>. - Текст : электронный.

2. Официальный сайт Российская спортивная энциклопедия : официальный сайт. — URL: <https://libsport.ru/>. - Текст : электронный.

3. Официальный сайт Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту : официальный сайт. — Москва. — URL: <http://lib.sportedu.ru/>. — Текст : электронный.

3.3 Особенности обучения лиц с особыми образовательными потребностями

В целях реализации рабочей программы общеобразовательной дисциплины и для адаптации восприятия справочного, учебного, просветительского материала для лиц с особыми образовательными потребностями созданы и совершенствуются специальные условия с учетом нозологий обучающихся:

Для слабовидящих обучающихся используются:

- индивидуальные дидактические материалы и наглядные пособия, выполненные с учетом типологических и индивидуальных зрительных возможностей слабовидящих обучающихся;
- печатная информация представляется крупным шрифтом (от 18 пунктов), totalmente озвучивается (т.е. чтение не заменяется пересказом), так же, как и записи на доске;
- обеспечивается необходимый уровень освещенности помещений;
- предоставляется возможность использовать компьютеры во время занятий и право записи объяснения на диктофон (по желанию обучающегося).

Компенсация затруднений сенсомоторного, ментального и интеллектуального развития обучающихся с особыми образовательными потребностями проводится за счет:

- исключения повышенного уровня шума на занятии и внеурочном мероприятии;

- акцентирования внимания на значимости, полезности учебной информации для профессиональной деятельности;
- многократного повторения ключевых положений учебной информации;
- подачи материала на принципах мультимедиа;
- максимального снижения зрительных нагрузок при работе на компьютере (подбор индивидуальных настроек экрана монитора, дозирование и чередование зрительных нагрузок с другими видами деятельности, использование программных средств для увеличения изображения на экране; работы с помощью клавиатуры, использование «горячих» клавиш и др.);
- регулярного применения упражнений на совершенствование темпа переключения внимания, его объема и устойчивости;

Информативность и комфортность восприятия учебного материала на занятиях обеспечивается за счет его алгоритмизации по параметрам:

- психологическая настройка;
- аудиальные стимулы к восприятию (объяснение, вопросы, просьбы повторить сказанное; четкие доступные указания, разъяснения, пояснения; контекстный аудиофон и др.);
- визуальные стимулы к восприятию (учебники, пособия, опорные конспекты, схемы, слайды презентации, иные наглядные материалы);
- кинестетические стимулы к восприятию (конспектирование, дополнение, маркирование опорного конспекта, тесты с выбором варианта ответа, жестовый выбор, запись домашнего задания, вещественное моделирование, поисковые задания, выполняемые индивидуально с использованием ноутбуков и др.);
- активные методы обучения (проблемные вопросы, дискуссии, деловые и ролевые игры, практические работы; использование метапредметных связей, связи с практикой и др.);

Компенсация затруднений речевого и интеллектуального развития обучающихся проводится за счет:

- фиксации педагога на собственной артикуляции;
- использования схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций с гиперссылками, комментирующими отдельные компоненты изображения;
- обеспечения возможности для обучающегося получить адресную консультацию по электронной почте по мере необходимости.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Таблица 4 – Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	P1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 По/с, 1.5П-о/с P2. Темы 2.1-2.5 П-о/с, 2.6 2.7г, 2.8, 2.9, 2.10	- составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации /доклада-презентации - выполнение самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	P1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 По/с, 1.5П-о/с P2. Темы 2.1-2.5 П-о/с, 2.6 2.7г, 2.8, 2.9, 2.10	- составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	P1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 По/с, 1.5П-о/с P2. Темы 2.1-2.5 П-о/с, 2.6 2.7г, 2.8, 2.9, 2.10	- составление профессиограммы - заполнение дневника самоконтроля - защита реферата - составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений
ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	P1, Темы 1.4, 1.5 П-о/с P2, Темы 2.1-2.5 П-о/с	– оценивание практической работы – тестирование
ПК 2.4 Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг	P1, Темы 1.4, 1.5 П-о/с P2, Темы 2.1-2.5 П-о/с	– демонстрация комплекса ОРУ – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете

Рабочая программа дисциплины
«ОД. 13 Основы безопасности и защиты Родины»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОД.13 Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «ОД.13 Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «ОД.13 Основы безопасности и защиты Родины»:

формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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

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

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;	-

	среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	
ПК 1.1 ПК 2.4	Осуществлять расчеты с покупателями в наличной и безналичной форме Оказывать помощь покупателям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из торгового комплекса или иного предприятия торговли Вести журнал передачи смены	Законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг по продажам товаров Основы организации деятельности различных видов торговых комплексов Технологии организации процесса продажи товаров Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Торговый маркетинг и технологии продаж Требования охраны труда на рабочем месте Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе приема и размещения товаров	Оценки и планирования потребностей товаров. Соблюдение требований охраны труда на рабочем месте

		Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Правила обслуживания покупателей (потребителей) Правила проведения расчетов с покупателями в наличной и безналичной форме Правила антитеррористической безопасности и безопасности покупателей Иностранный язык с учетом характеристик покупателей Основы этики, этикета и психологии обслуживания покупателей. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в торговых центрах	

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	66
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	68	68

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности

Тематический план и содержание 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
Основное содержание			
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи		12	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	
	Комбинированное занятие		

В чем особенности картины опасностей современной молодежи	Понятие: опасность - это способность явлений, процессов, объектов в системе "человек- среда обитания" определённых условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система объект защиты источник опасности негативное воздействие, опасность как процесс: 1) накопление отклонение от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов: Предметное действие: моделирование поля опасностей на примере современной молодёжи: Правило действия: чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку Практическая часть - составить алгоритм выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасности)	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
Тема 1.2	Содержание учебного материала	2	
	Комбинированное занятие.		

Как выявить опасности развития	Понятие: опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе "человек/ общество"- Жизнь в определённых условиях препятствовать/ нарушать закон сохранения Жизни Предметное действие: цели- и ценностное полагание ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии Правило действия: чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества /самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требования закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения. Алгоритм цели-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07.
Тема 1.3	Содержание учебного материала.	2	ОК 02 ; ОК 04; ОК 07
Как выявить и описать опасности на дорогах	Практическое занятие.		
	Понятие: опасности на дорогах- это способность явлений, процессов, объектов в системе "человек-участник дорожного движения- среда дорожного движения" в определённых условиях причинять вред людям, среди материальным ресурсом; Предметное действие: выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/ райдер, мотоциклист); Правило действия: чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы "человека/ участник дорожного движения- среда дорожного движения" становится причиной нанесения вреда человеку Алгоритм выявления и описания опасности на дорогах	2	

Тема 1.4 Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: опасность пожаров в общественном месте - это способность явления, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсом; Предметное действие: выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте; Правила действия: чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек- общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку. Алгоритм выявления и описание опасности ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)	2	ОК 04; ОК 07
Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: опасности ситуации захвата заложников в общественном месте; Предметное действие: выявить и описать опасности в ситуации захваты заложников общественном месте; Правила действия: чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесён вред. Алгоритм выявления и описание опасности в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)	2	ОК 04; ОК 07
	Содержание учебного материала.	2	

Тема 1.6 По выбору студентов	Комбинированное занятие.		
	Понятие: опасности. Предметное действие: описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях; Правило действия: чтобы выявить и описать опасности, нужно определить случаи возникновения ЧС. Составить алгоритм действий.	2	ОК 01;ОК 02; ОК 04; ОК 07
Раздел 2 Методы оценки риска		12	
Тема 2.1 Как измерять опасности	Содержание учебного материала.	2	ОК 02,ОК 04, ОК 07
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: риск - это количественная мера опасности, сочетание 1)вероятности (или чистоты) внесения ущерба и 2)тяжести этого ущерба для объекта защиты; приемлемый риск уровень опасности, которые на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общества считается допустимым; Предметные действия: определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/ выбора мер по профилактике и защите; Правила действия: чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий; Алгоритм расчёта риска по формуле	2	
Тема 2.2	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		

Как оценить риски на дорогах	Понятие: риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1)вероятности (или чистоты) негативного события/ ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; Предметно действия: определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участков для разработки/выбора мер по профилактике и защите; Правила действия: чтобы оценить риск негативного события/ ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения. Алгоритм оценки риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/ райдер, мотоциклист)	2	ОК 04; ОК 07
Тема 2.3	Содержание учебного материала.	2	
Как оценить риски в ситуациях пожара в общественном месте (ЧС)	Комбинированное занятие.		
	Понятие: риски в ситуации пожаров в общественном месте- количественная мера опасности для посетителя, сочетающее риск 1)вероятности (или частоты) пожара и 2)	2	

	тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель); Предметное действие: определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/ выработки мер по профилактике и защите; Правило действия: чтобы оценить риск негативного события- пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей. Алгоритм оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, в клубе, интернате для престарелых)		ОК 02; ОК 04, ОК 07
Тема 2.4 Как оценить риск общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала.	2	ОК 02; ОК 04, ОК 07
	Комбинированное занятие. Понятие: риск захвата заложников в общественном месте- количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1)вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2)тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в том числе психологическая, ранение, гибель); Предметное действие: определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте, для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей; Правило действия: чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей. Алгоритм оценки рисков в ситуации захвата заложников стрельбы в общественном месте	2	



Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		
	В числе смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1)первое вероятности (или чистоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель); Предметное действие: определение вероятности осуществления опасных и вредных последствий их воздействия для разработки/выработки мер по профилактике в защите; Правила действие: чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья подростков в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий Алгоритм оценки риска для жизни и здоровья подростков факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести	2	ОК 02, ОК 04; ОК 07, ОК 08
Тема 2.6 Как оценить риск реализации ситуаций, актуальной для обучающихся	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: риск в подростковом возрасте Предметное действие: определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки выбора мер по профилактике и защите в подростковом возрасте Правила действия: чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья подростков в подростковом возрасте, нужно определить вероятность наступления негативного события и определить его последствие	2	ОК 02, ОК 04; ОК 07

	Алгоритм оценки рисков и масштабы последствий воздействия вредных и опасных факторов для подростка в различных ситуациях		
Раздел 3 Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций		12	ОК 02, ОК 04; ОК 07, ОК 08
Тема 3.1 Понятие о защите от опасности	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: защита от опасности- это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу); Правило: чтобы Защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние		ОК 02, ОК 04;ОК 07

	источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением экибиозащитной техники и средств индивидуальной защиты; Предметное действие: выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасности окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации; Правила действия: чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасности окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/доступность + функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности Алгоритм выбора способа защиты на основе нормативных документов.	2	
Тема 3.2 Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 08
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: защита жизни и здоровья- способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического психического здоровья; Предметные действие: выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды; Правило действия: чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасно окружающей, необходимо подобрать согласные гигиеническим нормам/ требованиям заболевания, модели безопасного поведения, в том числе в пандемии. Алгоритм выбора способа профилактики типичных/ смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)	2	
	Содержание учебного материала.	2	ОК 04; ОК 07.
	Комбинированное занятие.		

Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах	Понятие: защита жизни и здоровья участников дорожного движения- способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения; Предметные действия: выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения; Правила действия: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожных движений, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов. Алгоритм выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)	2	ОК 04; ОК 07

Тема 3.4 Как безопасно вести себя в ситуациях пожара в общественном месте	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: защита жизни и здоровья в условиях пожара- способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счёт выведения объекта защиты из опасной зоны, применение средств пожаротушения и индивидуальной защиты; Предметное действие: выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, модели поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте; Правило действия: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара. Алгоритм выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре в своём жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте, в разных условиях дымление, активного огня, затруднений эвакуации.	2	ОК 04; ОК 07
Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуациях захвата заложников в общественном месте	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие: защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте- способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счёт выведения объекта защиты безопасной зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты; Предметное действие: выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/ стрельбы в общественном месте; Правило действия: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы	2	ОК 04; ОК 07

	снижения уровня действия опасных факторов теракта/ стрельбы за счёт выведения объекта защиты и опасной зоны, применение модели безопасного поведения Алгоритм снижения уровня действия опасных факторов при теракте/ стрельбе.		
Раздел 4 Основы военной службы		12	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06, ОК 08
Тема 4.1	Содержание учебного материала.		
История создания Вооруженных Сил России	Комбинированное занятие.	2	ОК 06, ОК 08
	Понятие о Вооружённых Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооружённых Сил Российской Федерации, Реформирование Армии и Флота	2	
Тема 4.2	Содержание учебного материала.	2	ОК 03; ОК 06; ОК 08
Основные понятия о воинской обязанности	Комбинированное занятие.		
	Понятие о воинском учёте, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывание в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации	2	

Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива экипажа, боевого расчёта. Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции	Содержание учебного материала.	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08
	Комбинированное занятие.		
	Понятие о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияния на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчёта. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы. Способы бесконфликтного общения в условиях военной службы	2	

Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие об офицерском составе, порядок поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требований, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру	2	ОК 01, ОК 02; ОК 06; ОК 08
Тема 4.5 Строевая подготовка	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		
	Понятие об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. Правила и алгоритмы предметных действий: Строевой стойки. выполнение команд Становись, Равняй, Смирно, Вольно, Заправиться. Повороты на месте. Перестроение из одношереночного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Алгоритм действий: строевой стойки. выполнение команд Становись, Равняй, Смирно, Вольно, Заправиться. Повороты на месте. Перестроение из одношереночного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении. Приветствие в движении.	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 4.6	Содержание учебного материала.	2	
	Комбинированное занятие.		

Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК- 74	Понятие о назначении боевых свойствах- оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначение частей, узлов и механизмов автомата. Правила и приёмы стрельбы, способов поиска целей и управления огнём, действиях по командам руководителя стрельб. Правила и приёмы стрельбы, способов поиска целей и управления огнём, действиях по командам руководителя стрельб	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08

Раздел 5		12	
Основы медицинских знаний			
Тема 5.1	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07
Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	Комбинированное занятие.		
	Понятие об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении.	2	
	Практическая часть- изучить правила и алгоритмы поведения и оказания первой помощи при этих состояниях		
Тема 5.2	Содержание учебного материала.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07
Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания.	Практическое занятие.		
	Понятие о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, Правила поведения диагностики и помощи в неотложных состояниях;	2	
Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	Алгоритм оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция лёгких ;		
	Понятие об ДТП и ЧС на транспорте;		
	Правила помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывих, ушибов и т.д. алгоритмы оказания первой помощи при травмах, ранении, переломах, отработка модели поведения при ЧС на транспорте		
Тема 5.3	Содержание учебного материала.	2	
Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	Комбинированное занятие.		
	Понятие о видах кровотечений, средства обеззараживания и дезинфекции.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07
	Правило остановки кровотечений способом наложения жгута и закрутки.		

	Алгоритмы оказания первой помощи при различных видах кровотечений	2	
Тема 5.4	Содержание учебного материала.		
Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	Практическое занятие. Понятие об экстремальных ситуациях природных условиях. Способы и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Правила добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище. Способы согревания на открытой местности . вынужденные автономные существование.		ОК 04, ОК 07

Тема 5.5	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 07; ОК 08
Помощь при воздействии температуры на организм человека.	Комбинированное занятие.		
	Понятие об ожогах и их видах (термических, химические, кислотные, щелочные). Правило алгоритм с помощью при ожогах различных видов. Способы самоспасения. первая помощь пострадавшим на производстве.	2	
способы самоспасения	Алгоритмы поведения при ЧС		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль. Раздел 1	Содержание	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07 ПК 1.1; ПК 2.4
Тема	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07 ПК 1.1; ПК 2.4
Как выявить и описать опасности на рабочем месте	Комбинированное занятие. Экскурсия, фронтальное. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте	2	
Прикладной модуль. Раздел 2.	Содержание.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема: Оценка рисков на рабочем месте.	Комбинированное занятие. Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по		

	несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.		ПК 1.1; ПК 2.4
Прикладной модуль: Раздел 3. Тема: Определение методов защиты от опасности на рабочем месте.	Содержание.	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07 ПК 1.1; ПК 2.4
	Практические занятия. Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.	2	
Прикладной модель. Раздел 4. Тема: Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.	Содержание	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07 ПК 1.1; ПК 2.4
	Практическое занятие: Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.	2	
Прикладной модуль: Раздел 5. Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	Содержание	2	ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07 ПК 1.1; ПК 2.4
	Практическое занятие Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.	2	

Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)	2	
Всего:	68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Эффективность преподавания курса ОБЗР зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;
- тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска
- Выход в локальную сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 144 с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 220.— 288 с.
4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.
6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.
7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.
8. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для спо / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).
10. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>
11. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL: <https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

12. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. — Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. — 80 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2021. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7	

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	

Приложение 2.14
к ПООП по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины

СГ. 01 История

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	2
<u>1. Общая характеристика</u>	3
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	3
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	3
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	10
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	10
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	11
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	14
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	14
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	14
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	15

1.Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «СГ. 01 ИСТОРИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «СГ. 01 История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

1.3 Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания	Навыки
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	

	выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива,	

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для	

	деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	специальности средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ЛР 1	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн).		
ЛР 2	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.		
ЛР 3	Готовность к служению Отечеству, его защите.		
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.		
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной,		

	творческой и ответственной деятельности.		
ЛР 6	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.		
ЛР 7	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.		
ЛР 8	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.		
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.		
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.		
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения,		

	употребления алкоголя, наркотиков.		
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.		
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.		
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.		
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.		

2. Структура и содержание дисциплины ОГСЭ.2. История

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины	86
в т. ч.:	
Практическая подготовка	64
лабораторные работы	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.2. История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		30		
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала	22		ОК 02-09, ПК 2.1 ЛР 1,3,
	Периодизация новейшей истории (1945 – 2016). Основные тенденции международных отношений во 2-й половине XX в.	2		
	Послевоенное устройство мира. Раздел территории Германии на оккупационные зоны. Рост влияния СССР в мире. Нарастание противоречий между бывшими союзниками	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Сущность холодной войны, её проявления в политической, экономической и культурно-идеологической сфере. Формирование двуполярного мира. Гонка вооружений. Ядерная монополия США и её ликвидация СССР.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг.	2		ОК 02-09 ЛР 1,3,5,8
	Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	2		ОК 02-09 ПК 2.1
	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	2		ОК 02-09 ПК 2.1
	Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	2		ОК 02-09 ЛР 1,3,5,8
	Формирование противоборствующих блоков. Возникновение НАТО и ОВД. План Маршалла для восстановления Европы. Установление просоветских режимов в странах центральной и восточной Европы.	2		ОК 02-09 ПК 2.1
	Роль ООН в международной политике послевоенного периода.	2		ОК 02-09 ПК 2.1
	Основные конфликты периода холодной войны: Корейская война, Берлинские кризисы, Карибский кризис, Вьетнамская война и др.	2		ОК 02-09 ПК 2.1
	Практическое занятие теме: «Основные направления внешней политики СССР к началу 1980-х гг.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и	Содержание учебного материала	8		
	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	2		ОК 02-09 ПК 2.1

Европе во второй половине 80-х гг.				ЛР 1,3,5,8
	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Практическое занятие теме: «Основные направления внешней политики СССР к началу 1980-х гг.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
<i>Самостоятельная работа</i>		8		
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		34		
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала	14		
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Противостояние союзной и российской власти в 1990-1991 гг. Новоогарёвский процесс. Попытка переворота 19 августа и его провал.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Ликвидация партийных структур КПСС. Беловежские и Алма-Атинские соглашения декабря 1991 г. Роспуск СССР и создание СНГ.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Политические, экономические, социальные последствия распада СССР.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Декларация о государственном суверенитете 12 июня 1990 г. Формирование структур российской власти. Введение поста президента РФ. Роль российской власти в событиях 1991 г.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Приватизация, шоковая терапия. Формы её проведения и её последствия. Формирование класса предпринимателей. Социальные конфликты в 1990-е гг.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Осенний политический кризис 1993 г.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала	6		
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8

Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала	4		
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Практическое занятие. Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала	4		
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала	4		
	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание учебного материала	2		
	Информационное общество. Глобализация и ее последствия	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
<i>Самостоятельная работа</i>		8		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Всего:		86		

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет истории.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

5. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1914-1945 годы: 10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-496.:ил.
6. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1914-1945 годы: 10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-240.:ил.
7. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1945-начало XXI века: 11-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-4448.:ил.
8. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1945- начало XXI века: 10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-272.:ил.

3.2.2. Основные электронные издания

2. histrf.ru/teacher.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	Тестирование, фронтальный опрос
Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации
Определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;	Защита презентации, рефератов
Демонстрировать гражданско- патриотическую позицию	Защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
Знать:	
Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.	Фронтальный опрос, защита презентации, рефератов
Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира	Фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
Назначение международных организаций и основные направления их деятельности	Тестирование
О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов
Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов

Приложение 2.15
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

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 ПРИМЕРНОЙ 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является формирование системы знаний правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной сфере профессиональной деятельности. Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.6	<u>Уметь:</u> • 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, межкультурном и профессиональном 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 профессиональные темы; • общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; • переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);	<u>Знать:</u> • 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

	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном 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	72
в т.ч. в форме практической подготовки	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	60
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Консультация	2
Промежуточная аттестация в формате экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ урока	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. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		22/20	
	Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли.	Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Краткое описание отрасли. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.	4	ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6
		В том числе практических занятий	4	
1		Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Современная экономика» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	1	
2		Практическое занятие № 2. Предпросмотровые вопросы по теме «Россия и сотрудничество с другими государствами». Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного	1	

		характера, требующие развернутого ответа)			
3		Практическое занятие № 3. Подготовка устного сообщения учащимися по теме «Экономика отрасли» на основе лексико-грамматического материала предыдущих практических занятий. Диалог-дискуссия по теме «Чем определяется выбор профессии?»	2		
4					
		Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Система образования России. Роль образования в современном мире. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения.	5	ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6	
		В том числе практических занятий	5		
5		Практическое занятие № 4-6. Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в России». Просмотровое чтение текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту. Составление диалогов по теме «Иностранный студент поступает в учебное заведение в России».	3		
6					
7					
8		Практическое занятие № 7-8. Круглый стол с обсуждением заранее подготовленных групповых сообщений на базе материала видео и текстов предыдущих практических занятий по темам: «Сравнение среднего профессионального образования в России, Великобритании, США и Китае»; «Роль образования в жизни»; «Важность получения образования» (темы распределяются на практическом занятии №4 на каждую рабочую группу в аудитории)	2		
9					
		Самостоятельная работа обучающихся	-		

	Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала.	2	ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6
		В том числе практических занятий	2	
10		Практическое занятие № 10-11. Просмотровое чтение текста по теме «Я и моя профессия». Дискуссия: «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии».	2	
11				
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Тема № 1.4. Основы делового общения	Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения.	4	ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6
		В том числе практических занятий	4	
12		Практическое занятие № 12-13. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Светская беседа (Small talk)» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Обсуждение особенностей светской беседы, тематики. Составление диалогов-моделей «Беседа с иностранным партнером». Просмотр видео по теме «составление деловых писем». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео) Составление деловых писем на основе просмотренного материала.	2	
13				
14				

15		на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Деловой разговор по телефону». Составление диалогов и перевод их на иностранный язык Проведение телефонных переговоров. «Приглашение на конференцию»		
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.	7/5	ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6
		В том числе практических занятий	5	
16		Практическое занятие № 16-17. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
17		Просмотр видео/ прослушивание аудиоматериала по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование». Ответы на вопросы по просмотренному видео / прослушанному аудиоматериалу (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).		
18		Практическое занятие № 18-20. Деловая игра «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»	3	
19				
20				

		Самостоятельная работа обучающихся Составление резюме.	2	
	Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		5/5	
	Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип)	5	ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6
		В том числе практических занятий		
21		Практическое занятие № 21. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
22		Практическое занятие № 22. Предпросмотровые вопросы по теме «Отраслевая выставка». Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)	1	
23		Практическое занятие № 23-25. Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки». Дискуссия.		
24			3	
25			-	
		Самостоятельная работа обучающихся		
	Раздел 3. Всероссийское чемпионатное движение		2/1	
	Тема 3.1.	История чемпионатов. Требования и условия участия.	2/1	
		В том числе практических занятий	1	

26	Чемпионаты России по профессиональному мастерству: от прошлого к настоящему	Практическое занятие № 26. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Чемпионаты России по профессиональному мастерству: от прошлого к настоящему» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	1	ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6
		Самостоятельная работа обучающихся Презентация на тему: «Структура Демонстрационного экзамена по моей профессии/специальности»	1	
	Раздел 4. Профессиональное содержание		34/33	
	Тема 4.1. Туризм	Общие сведения о туризме в России и мире. Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с “I wish”). Повторение пройденного ранее грамматического материала.	3/3	ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6
		В том числе практических занятий	3	
27		Практическое занятие № 27. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Понятие туризма и турист. Виды и формы туризма.» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	1	
28		Практическое занятие № 28. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических	1	

		единиц. Групповое изучающее чтение текстов по теме: «Туризм в разных странах». Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Заполнение таблицы «Страны, национальности, языки, валюты»		
30		Практическое занятие № 30. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текстов по теме: «Внутренний Туризм. Туризм в России». Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	1	
		Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Тема 4.2. Гостиницы и другие места проживания	Виды гостиниц и их организационная структура». Лексический минимум по профессиям. Неличные формы глагола (Gerund).	3/3	ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6
		В том числе практических занятий	3	
31		Практическое занятие № 31. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Гостиницы и другие места проживания: типы гостиниц» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	1	
32		Практическое занятие № 32. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Организационная структура гостиницы» с извлечением	1	

		новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Составление схемы.		
33		Практическое занятие № 33. Администратор: лексический минимум по профессии, обязанности, необходимые навыки.	1	
	Тема 4.3. Служба питания	Основные сведения о Службе питания	8/7	ОК 02, ОК 04-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.6
		В том числе практических занятий	7	
34		Практическое занятие № 34. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Служба питания» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Создание схемы «Структура службы питания»	1	
35		Практическое занятие №35. Типы предприятий общественного питания в гостинице.	1	
36		Практическое занятие № 36. Официант: лексический минимум по профессии, обязанности, необходимые навыки.	1	
37		Практическое занятие № 37. Бармен: лексический минимум по профессии, обязанности, необходимые навыки.	1	
38		Практическое занятие № 38. Интервью с работником службы питания: структура	1	
39		Практическое занятие № 39-40. Деловая игра. Интервью с работником службы питания.	2	
40		Самостоятельная работа обучающихся Эссе «Рассказ о будущей профессии»	1	
	Тема 4.4. Предоставление услуг службой питания	Основные сведения о Службе питания	20/20	
		В том числе практических занятий	20	
41		Практическое занятие №41. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Основные правила обслуживания гостей» с извлечением новых речевых оборотов и	1	

		выражений. Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.		
42		Практическое занятие №42. Введение новых лексических единиц по теме «Столовые приборы и посуда». Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	1	
43		Практическое занятие №43. Круглый стол «Виды продуктов». Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	1	
44		Практическое занятие №44. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Методы приготовления продуктов». с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	1	
45		Практическое занятие №45. Завтрак. Сервировка стола к завтраку.	1	
46		Практическое занятие №46. Сервировка стола к обеду и ужину.	1	
47		Практическое занятие №47. Рум-сервис в части предоставления услуг питания.	1	
48		Практическое занятие №48. Меню.	1	
49		Практическое занятие №49. Прием и оформление заказа на бронирование столика: структура диалога.	1	
50		Практическое занятие №50. Деловая игра: прием и оформление заказа на бронирование столика	1	

51		Практическое занятие №51. Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку: структура диалога.	1	
52		Практическое занятие №52. Деловая игра: прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку.	1	
53		Практическое занятие №53. Прием, оформление и уточнение заказа в ресторане: структура диалога.	1	
54		Практическое занятие №54-55. Деловая игра: прием, оформление и уточнение заказа в ресторане.	2	
55				
56		Практическое занятие №56. Рекомендации гостям бара.	1	
57		Практическое занятие №57. Приготовление заготовок для напитков.	1	
58		Практическое занятие №58. Жалобы в ресторане и способы реагирования на них.	1	
59		Практическое занятие № 59-60. Деловая игра: жалоба в ресторане.	2	
60				
		Самостоятельная работа	-	
61-68	Промежуточная аттестация (консультация + экзамен)		2+6	
	Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый:

- *оборудованием:*

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов на каждое посадочное место по количеству обучающихся;

- *техническими средствами обучения:*

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением на каждое посадочное место по количеству обучающихся;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анюшенкова, О.Н. Английский язык (гостиничное дело): учебник / О.Н. Анюшенкова. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 467 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-112-185-6.

2. Брель, Н.М., Английский язык для гостиничного дела: учебник / Н.М. Брель, Н.А. Пославская. - Москва: КноРус, 2022. - 280 с. - ISBN 978-5-406-10121-6.

3. Зорина, Е. Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. - Москва: КноРус, 2020. - 216 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-07410-7.

4.. Киреева, И. А. Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания: учебное пособие / И. А. Киреева, Т. И. Галеева. - Москва: КноРус, 2024. - 135 с. - ISBN 978-5-406-12963-0.

3.2.2. Электронные издания

5. Дьяков, А.И. Английский в сфере туризма и гостиничного дела: учебное пособие для СПО / А.И. Дьяков, Э.И. Кудрикова. – Санкт-Петербург: Лань, 2026. – 156 с. - ISBN 978-5-507-54667-1. – Текст: электронный // ЭБС Лань [сайт]. – URL:

<https://reader.lanbook.com/book/518229>.

6. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т.А. Карпова. - Москва: КноРус, 2024. - 311 с. - ISBN 978-5-406-12612-7. – Текст: электронный // ЭБС BOOK.ru [сайт]. – URL: <https://book.ru/book/929961>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Описание показателей и критериев оценки компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> - 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	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации

	межкультурном взаимодействии	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> • 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, межкультурном и профессиональном 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 профессиональные темы; • общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; • переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); • самостоятельно	• строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; • взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; • применяет 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; • составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; • общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; • переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); • совершенствует устную и письменную	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации

совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	речь, пополняет словарный запас	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.16
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	81
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	82
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	82
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	82
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	84
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	84
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	85
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	92
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	92
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	92
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	93

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: защита человека в техносфере от негативных опасностей (воздействий) антропогенного и естественного происхождения и достижение комфортных или безопасных условий жизнедеятельности.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

	использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона
	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	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;

	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; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	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; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Всего	84	80
Учебные занятия	62	
Самостоятельная работа	16	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	
Всего	84	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций , формируемых которыми способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Гражданская оборона			34/8		
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала		2		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1	О.1. стр 7-17.	
	2	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	1	О.1. стр. 18-23	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала		18		
	3	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	1	О.1. стр. 81-107	
	4	Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля	1	О.1. стр. 81-107	
	5	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	1	О.1. стр. 81-107	
	6	Способы защиты населения от оружия массового поражения; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	1	О.1. стр. 81-107	
	В том числе практических и лабораторных занятий		14		
	7	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	

	8	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	9	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	10	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	11	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	12	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	13	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	14	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	15	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	16	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	17	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	

	18	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	19	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
	20	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	О.1. стр. 81-107	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Содержание учебного материала		10		
	21	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	1	О.1. стр. 23-52	
	22	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	1	О.1. стр. 23-52	
	В том числе практических и лабораторных занятий		8		
	23	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	1	О.1. стр. 23-52	
	24	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	1	О.1. стр. 23-52	
	25	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	1	О.1. стр. 23-52	
	26	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	1	О.1. стр. 23-52	
	27	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	1	О.1. стр. 23-52	
	28	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	1	О.1. стр. 23-52	
	29	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	1	О.1. стр. 23-52	
	30	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	1	О.1. стр. 23-52	

Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке	Содержание учебного материала		4		
	31	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии.	1	О.1. стр. 52-129	
	32	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке.	1	О.1. стр. 52-129	
	33	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;	1	О.1. стр. 52-129	
	34	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	1	О.1. стр. 52-129	
Раздел 2. Основы военной службы			20/10		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала		20		
	35	Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны.	1	О.1. стр. 141-162	
	36	Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	1	О.1. стр. 141-162	
	37	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России	1	О.1. стр. 141-162	
	38	Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.	1	О.1. стр. 141-162	
	39	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	1	О.1. стр. 141-162	
	40	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.	1	О.1. стр. 141-162	

41	Основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке	1	О.1. стр. 141-162
42	Основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке	1	О.1. стр. 141-162
43	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	1	О.1. стр. 141-162
44	Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	1	О.1. стр. 141-162
В том числе практических и лабораторных занятий		10	
45	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	1	О.1. стр. 141-162
46	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	1	О.1. стр. 141-162
47	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	1	О.1. стр. 141-162
48	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	1	О.1. стр. 141-162
49	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	1	О.1. стр. 141-162
50	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	1	О.1. стр. 141-162
51	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	1	О.1. стр. 141-162

	52	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	1	О.1. стр. 141-162	
	53	Построение и отработка движения походным строем. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	1	О.1. стр. 141-162	
	54	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	1	О.1. стр. 141-162	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			14/4		
Тема 3.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала		14		
	55	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека.	1	О.1. стр. 162-191	
	56	Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.	1	О.1. стр. 162-191	
	57	Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня	1	О.1. стр. 162-191	
	58	Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье.	1	О.1. стр. 162-191	
	59	Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	1	О.1. стр. 162-191	
	60	Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	1	О.1. стр. 162-191	
	61	Правовые основы оказания первой медицинской помощи.	1	О.1. стр. 162-191	
	62	Первая медицинская помощь при ранениях, при дорожно-транспортных происшествиях.	1	О.1. стр. 162-191	
	63	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях	1	О.1. стр. 162-191	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4		
	64	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	1	О.1. стр. 162-191	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07

	65	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	1	О.1. стр. 162-191	
	66	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	1	О.1. стр. 162-191	
	67	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	1	О.1. стр. 162-191	
	68	Самостоятельная работа	16		
	69	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6		
		Всего	84		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасности жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст: непосредственный.
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст: непосредственный.
3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN: 978-5-406-08196-9. – Текст: непосредственный.
4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Постановление Правительства РФ от 30 декабря 2003 г. N 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»
2. Постановление Правительства РФ от 11 ноября 2006 г. N 663 «Об утверждении Положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»
3. Постановление Правительства РФ от 31 декабря 1999 г. N 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»
4. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 г. N 68-ФЗ
5. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 г. N 7-ФЗ
6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 г. N 123-ФЗ
7. Федеральный закон «О воинской обязанности и воинской службе» от 28.03.1998 г. N 53-ФЗ
8. [www. mchs. gov. ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ)
9. [www. mvd. ru](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ)
10. [www. mil. ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны)
11. [www. fsb. ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ)
12. [www. dic. academic. ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии)
13. [www. booksgid. com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека)
14. [www. globalteka. ru/index. html](http://www.globalteka.ru/index.html) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов)
15. [www. window. edu. ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам)
16. [www. iprbookshop. ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks)

17. [www. school. edu. ru/default. asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность)
18. [www. ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система)
19. [www. pobediteli. ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»)
20. [www. monino. ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил)
21. [www. simvolika. rsl. ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность)
22. [www. militera. lib. ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	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	владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении	

которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессии 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	(оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные 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; классификацию 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	
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	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; владеть общей физической и строевой подготовкой;	определяет виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; демонстрирует общую физическую и строевую	

демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим	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 оценивать физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.17

**ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**Рабочая программа дисциплины
«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	97
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	98
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	98
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	98
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	99
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	99
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	100
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	107
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	107
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	107
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	107

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: является формирование физической культуры личности, приобретение опыта творческого использования средств и методов физической культуры и спорта, создание устойчивой мотивации и потребности к здоровому образу жизни и физическому самосовершенствованию, обеспечение психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности студентов.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия в т.ч.:	84	80
практических занятий	66	
Самостоятельная работа	16	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	-
Всего	84	80

2.2. Содержание 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	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		22		
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Содержание 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. 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 основных состояний организма: разминка, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль	20/18		ОК 08
		2	ОРУ, утр.гимн	
				ОК 08

	регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения			
	В том числе практических	18		
	Практическое занятие 1. Выполнение комплексов дыхательных упражнений	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 2. Выполнение комплексов утренней гимнастики	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 3. Выполнение комплексов упражнений для глаз	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 4. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки	2	ОРУ, утр.гимн	

	Практическое занятие 5. Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 6. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 7. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса	4	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 8. Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2	ОРУ, утр.гимн	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2		
Раздел 2. Легкая атлетика		24/24		
Тема 2.1. Техника бега на короткие дистанции и прыжок в длину с места	Содержание	4		ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие 9. Овладение и закрепление техники бега на короткие дистанции	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 10. Совершенствование техники прыжка в длину с места	2	ОРУ, утр.гимн	
Тема 2.2. Техника бега на длинные дистанции	Содержание	4		ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие 11. Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 12. Разучивание комплексов специальных упражнений для подготовки к бегу	2	ОРУ, утр.гимн	
Тема 2.3. Техника бега на средние дистанции	Содержание учебного материала	6		ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		
	Практическое занятие 13. Выполнение контрольного норматива: бег 100 метров на время.	2	ОРУ, утр.гимн	

	Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши	2	ОРУ, утр.гимн	
	Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши	2	ОРУ, утр.гимн	
Тема 2.4. Техника прыжков в длину с разбега и метание снаряда	Содержание	8		ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	8		
	Практическое занятие 14. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги», с 3, 5, 7 шагов	2	ОРУ, утр.гимн	
	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги», с 3, 5, 7 шагов	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 15. Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 16. Отработка техники метания снаряда	2	ОРУ, утр.гимн	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2		
Раздел 3. Игровые виды спорта		40/40		
Тема 3.1. Техника игры в баскетбол	Содержание	10		ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	10		
	Практическое занятие17. Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места и в движении	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 18. Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места и выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 19. Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, перемещения в защитной стойке баскетболиста	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 20. Совершенствование технических элементов баскетбола в учебной игре. Отработка тактики игры	4	ОРУ, утр.гимн	
Тема 3.2. Техника игры в волейбол	Содержание	12		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12		

	Практическое занятие 21. Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке: Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 22. Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков на площадке.	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 23. Отработка техники нижней подачи и приёма после неё. Отработка техники прямого нападающего удара	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 24. Сдача контрольных нормативов: передачи мяча над собой снизу, сверху; подача мяча на точность по ориентирам на площадке	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 25. Учебная игра с применением изученных положений. Отработка техники владения техническими элементами волейбола на учебной игре	2	ОРУ, утр.гимн	
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2		
Тема 3.3. Техника игры в футбол	Содержание	14/14		ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	14		
	Практическое занятие 26. Отработка техники перемещения мяча по полю, его ведения, передачи. Отработка ударов по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Освоение техники ударов по воротам; Обманных движений; обводки соперника, отбора мяча	4	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 27. Выстраивание тактики игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков	4	ОРУ, утр.гимн	

	Практическая занятие 28. Учебная игр. с применением изученных положений. Отработка техники владения техническими элементами	6	ОРУ, утр.гимн	
Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		8/4		
Тема 4.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание	6/4		
	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 учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда по специальности Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	2	ОРУ, утр.гимн	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие 26. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных упражнений	2	ОРУ, утр.гимн	
	Практическое занятие 27. Формирование профессионально значимых физических качеств	2	ОРУ, утр.гимн.	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2		

Bcero:	84		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс: спортивный зал; оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей среднего профессионального образования] / А.А. Бишаева.- [7-изд.,стер.]– Москва: Академия, 2020. – 320с. – ISBN 978-5-4468-9406-2 - Текст: непосредственный

2. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования /Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. – Москва: Академия, 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7250-3

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов
основы здорового образа жизни	владеет теоретическими знаниями основ здорового образа жизни	
условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии	полнота характеристики условия профессиональной деятельности и зон риска физического здоровья для данной профессии	
правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	демонстрация знаний правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	применение физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Выполнение комплекса упражнений. Регулирование физической нагрузки. Владение навыками контроля и оценки. Подбор средств и методов занятий.
применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	правильность применения рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности	

пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	применение средств профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Определение эффективности занятий
выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	выполнение контрольных нормативов, предусмотренных государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.18
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	110
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	111
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>111</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>111</i>
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	115
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>115</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>116</i>
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	121
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	<i>121</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>121</i>
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	121

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: Приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников; Развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора; Формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес- идею определять источники финансирования Применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: - составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов. - производить оплату с применением различных видов платежных средств. - определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей. -выбирать продукты страхования; - оформлять налоговую декларацию; - оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер.	Структуры семейного бюджета и экономики семьи Банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование. Расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания. Виды платежных средств. Страхование и его виды. Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. Основы предпринимательства	

	- нормативные основания по защите прав потребителей; - выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия в т.ч.:	84	80
лабораторных и практических занятий	62	-
Самостоятельная работа	16	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	84	80

2.2. Содержание 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	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		4
Раздел 1. Личное финансовое планирование			10/4		
Тема 1.1. Домашняя бухгалтерия		Содержание			ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	1.	Личный (семейный) бюджет. Структура, способы составления и планирования бюджета	1	инд. задание	
	2.	Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов.	1	сообщение	
	3.	SWOT–анализ как один из способов принятия решений.	1	конспект	
	4.	Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения	1	подготовка к практ. работе	
		В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	5.	Практическое занятие 1. Решение ситуационной задачи путем заполнения таблицы SWOT–анализа (слабые и сильные стороны выбранного решения)	1	инд. задание	
	6.		1		
	7.	Практическое занятие 2. Деловой практикум.	1	инд. задание	
	8.	Составление личного финансового плана и бюджета	1		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	реферат		
Раздел 2. Финансовые продукты банковской системы			14/8		
Тема 2.1. Оценка банка для заключения		Содержание	4		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	9.	Оценка добросовестности банка. Основные характеристики.	1	конспект	

договорных отношений	10.	Порядок сбора и оценки информации о банке и основных видах продуктов	1	конспект	
		В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	11.	Практическое занятие 3. Решение ситуационной задачи.	1	инд. задание	
	12.	Оценка банка и обоснование оценки банковских продуктов	1		
Тема 2.2. Банковские депозиты		Содержание	4		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	13.	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов.	1	сообщение	
	14.	Сбор и анализ информации о банковских продуктах. Управление рисками по депозиту	1	конспект	
		В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	15.	Практическое занятие 4. Оценка условий и составление депозитного договора	1	инд. задание	
	16.	Практическое занятие 5. Расчет доходности вложений по депозитному счету	1	инд. задание	
Тема 2.3. Банковские кредиты		Содержание	3		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	17.	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Сбор и анализ информации о кредитных продуктах. Понятие микрозайма. Уменьшение стоимости кредита. Чтение и анализ кредитного договора. Кредитная история.	1	сообщение	
		В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	18.	Практическое занятие 6. Практикум: кейс «Крупная покупка при использовании кредита (покупка машины) с расчетом графика погашения»	1	инд. задание	
	19.		1		
Тема 2.4. Инвестиции		Содержание	3		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	20.	Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Акции, облигации, вклады в Инвестиционные фонды (ПИФы), биржевые	1	конспект	

		инвестиционные фонды (ETF) Сроки и доходность инвестиций. Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств. Место инвестиций в личном финансовом плане			
		В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	21.	Практическое занятие 7. Практикум. Кейс «Куда	1	инд.	
	22.	вложить деньги»	1	задание	
Раздел 3. Страхование			4/2		
Тема 3.1. Страхование		Содержание	4		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	23.	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Значение основных положений договор страхования. Виды страхования в России.	1	привести примеры	
	24.	Страховые компании, услуги для физических лиц. Льготные условия и налоговые льготы. Страхование на транспорте	1	сообщение	
		В том числе практических и лабораторных занятий	2		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	25.	Практическое занятие 8. Оценивать страховой продукт	1	инд.	
	26.	Оформление договора на страхование жизни	1	задание	
	Раздел 4. Налоги		8		
Тема 4.1. Налоги		Содержание	8/4		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	27.	Понятие налоги. Работа налоговой системы в РФ.	1	конспект	
	28.	Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы.	1	конспект	
	29.	Виды налогов для физических лиц, в том числе на доходы по вкладам.	1	составить таблицу	
	30.	Использование налоговых льгот и налоговых вычетов	1	инд. задание	
		В том числе практических и лабораторных занятий	4		ОК 01-06, ОК 09
	31.		1	инд.	

	32.	Практическое занятие 9. Расчет земельного налога и заполнение налоговой декларации	1	здание	ПК 4.2
		Практическое занятие 10. Оформление документов на налоговый вычет. Расчет размера налогового вычета	2		
Раздел 5. Денежное обращение			4/2		
Тема 5.1. Расчетно-кассовые операции		Содержание	4		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	33.	Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги, оплата через телефон и др. Инструменты денежного рынка.	1	конспект	
	34.	Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения операций при пользовании интернет-банкингом	1	конспект	
		В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	35.	Практическое занятие 11. Заполнение документов по расчетно-кассовой операции	1	инд.	
	36.		1	здание	
Раздел 6. Пенсия			4/2		
Тема 6.1. Пенсия		Содержание	2		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	37.	Понятие пенсии. Государственная пенсионная система в РФ. Понятие и работа пенсионных фондов. Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал.	1	сообщение	
	38.	Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане	1	инд. задание	
		В том числе практических и лабораторных занятий			
	39.	Практическое занятие 12. Расчет размеров пенсии при заданных параметрах с использованием информационных ресурсов	1	инд. задание	ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	40.		1		
Раздел 7. Распознавание мошеннических операций			4		

Тема 7.1. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке		Содержание	4/2		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	41.	Защита прав потребителей. Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества.	1	инд. задание	
	42.	Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами. Мошенничества с инвестиционными инструментами по специальности.	1	инд. задание	
		В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	43.	Практическое занятие 13. Практикум. Кейс «Заманчивое предложение»	1	инд. задание	
	44.		1		
Раздел 8. Создание собственного дела			4/2		
Тема 8.1. Предпринимательство		Содержание	4		ОК 01-06, ОК 09 ПК 4.2
	45.	Предпринимательство как вид деятельности.	1	привести примеры	
	46.	Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист	1	инд. задание	
		В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		
	47.	Практическое занятие 14. Разработка бизнес-плана	1	подготовка к зачету	
	48.		1		
		Самостоятельная работа обучающихся Написание конспекта	16		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6		
	Всего		84		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет экономики и бухгалтерского учета, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жданова, А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся / А.О. Жданова, Е.В. Савицкая. - Москва : ВАКО, 2020. - 400 с. – (Учимся разумному финансовому поведению). - ISBN 978-5-408-04500-6. – Текст: непосредственный.

2. Фрицлер, А.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А.В. Фрицлер, Е.А. Тарханова. – Москва: Юрайт, 2021. – 154 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13794-1. - Текст: непосредственный.

3. Шитов В.Н. Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В.Н. Шитов. – Москва : КНОРУС, 2023. – 252 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Справочно-правовая система Консультант плюс : официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

Федеральной службы государственной статистики (Росстат): официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: <http://www.gks.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

1. Рейтинговое агентство Эксперт : [сайт]. – Москва, 2021 – URL: <http://www.raexpert.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

2. СПАРК – Система профессионального анализа рынков и компаний : [сайт]. – Москва, 2021 - URL: <http://www.spark-interfax.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

3. Информационная система Bloomberg : официальный сайт. – Москва, 2021 - URL: <http://www.bloomberg.com> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

4. Московская биржа : официальный сайт. – Москва, 2021 - URL: moex.com (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

5. Правительство Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

6. Инвестиционный интернет-портал Investfunds : [сайт]. – Москва, 2021, URL: <https://investfunds.ru/> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

7. Экономический факультет МГУ : [сайт]. – 2021. - URL: <https://finuch.ru/> (дата обращения: 27.07.2021). - Текст : электронный.

8. Учебное пособие «Азбука предпринимателя» для потенциальных и начинающих предпринимателей/АО «Корпорация «МСП» – Москва: АО «Корпорация «МСП», 2016. – 140 с. - Текст: электронный.

9. Центральный банк России: [сайт]. – 2021. - URL: <https://fincult.info/> (дата обращения: 27.07.2021). - Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы	демонстрация знаний основных понятий финансовой грамотности, ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности	Устный опрос. Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме
виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов	демонстрация правильности выбора вида принятия решений в условиях ограниченности ресурсов	
основные виды планирования	демонстрация знаний основных видов планирования, способность планирования личного и семейного бюджета, владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи	
устройство банковской системы, основные виды банков и их операций	правильность характеристики различных видов банковских операций, кредитов, схем кредитования, основных видов ценных бумаг и налогообложения физических лиц	
сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц	правильность характеристики понятий «депозит» и «кредит», их видов и принципов; схем кредитования физических лиц	
устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц	Демонстрация знаний устройства налоговой системы, видов налогообложения физических лиц	
признаки финансового мошенничества	Правильность определения признаков финансового мошенничества	
основные виды ценных бумаг и их доходность	демонстрация знаний основных видов ценных бумаг и их доходность	
формирование инвестиционного портфеля, классификацию инвестиций	демонстрация знаний механизма формирования инвестиционного портфеля физических лиц	
основные разделы бизнес-плана	демонстрация знаний алгоритма составления бизнес-плана	
виды страхования	демонстрация знаний видов страхования	
виды пенсий, способы увеличения пенсий	демонстрация знаний 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	правильность применения теоретических знаний по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни	Решение ситуационных задач. Обсуждение практических ситуаций. Решение кейса. Деловая игра.
взаимодействовать в коллективе и работать в команде	демонстрация умения взаимодействовать в коллективе и работать в команде	
рационально планировать свои доходы и расходы	демонстрация умения рационального планирования своих доходов и расходов и грамотно	
грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина	правильность применения полученных знаний 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	правильность 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	точность анализа состояния финансовых рынков, с использованием различных источников информации	
определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации	точность определения назначения видов налогов и правильность расчета НДФЛ, налоговый вычет	
применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц	правильное применение правовых норм по защите прав потребителей финансовых услуг и выявления признаков мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц	
планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план	правильность планирования и точность анализа семейного бюджета и личного финансового плана	

составлять обоснование бизнес-идеи	правильность обоснования бизнес-идеи	
применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	правильность применения полученных знаний для увеличения пенсионных накоплений	

Приложение 2.19
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ГС.06 Основы бережливого производства

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1.Общая характеристика.....	3
1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2 Планируемые результаты.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
2.1 Трудоёмкость освоения дисциплины.....	17
2.2 Содержание дисциплины.....	18
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	40
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	40
3.2 Учебно-методическое обеспечение.....	43
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГС.06. ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «ГС.06. Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 03–06.

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 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	– использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; – анализировать организационные структуры управления; – проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – принимать эффективные решения, используя систему методов управления; – организовывать рабочее место и трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства	– сущность, характерные черты и история развития менеджмента; – методы планирования и организации работы подразделения; – принципы построения организационной структуры управления; – основы формирования мотивационной политики организации; – внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента; – процесс принятия и реализации управленческих решений; – стили управления, коммуникации – современные методы и инструменты менеджмента; – основы бережливого производства, признаки качества транспортных услуг; – принципы бережливого производства; – основы системы 5S и цели ее применения

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	84
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	62
<i>Самостоятельная работа</i>	16
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА		84	ОК 06
<i>Раздел 1 Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация</i>		34	
Тема 1.1 Основные понятия и методология бережливого производства	Содержание учебного материала	8	ОК 06
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Области применения бережливого производства (БП). История создания моделей бережливого производства. Преимущества и недостатки БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Примеры внедрения бережливого производства (Госкорпорация "Росатом", ПАО "КАМАЗ", "Группа ГАЗ", ОАО "РЖД", Госкорпорация "Ростех", ПАО "Сбербанк России")	-	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 1. Фабрика процессов как эффективный способ обучения оптимизации производственного процесса (деловая имитационная игра)	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с основными информационными источниками. Основные принципы БП в профессиональной деятельности (области применения и конкурентные преимущества использования)	4	
Тема 1.2 Принципы и концепция системы БП. Картирование потока создания ценности. Потери и действия,	Содержание учебного материала	14	ОК 06 (ОК 03)
	Целеполагание в концепции БП. Принципы БП. Поток создания ценности. Цели применения карт потоков. Уровни потока создания ценности. Виды и принципы картирования процесса. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании	-	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 2. Понятие и этапы бережливого проекта. Разработка паспорта учебного проекта на выбранную тематику. Картирование потока создания ценностей в соответствии с предложенным алгоритмом	12	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
добавляющие ценность	Самостоятельная работа обучающихся Разработка анкеты для оценки ценности результата деятельности (услуги/продукта) глазами заказчика	2	
Тема 1.3 Методы решения проблем	Содержание учебного материала	12	ОК 06 (ОК 01)
	Проблемно-ориентированное мышление. Определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем. Квалификация видов потерь по системе 3М. Источники потерь и способы их устранения	-	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 3. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого учебного проекта по результатам картирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы, изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий)	10	
	Самостоятельная работа обучающихся Построение диаграммы Исикавы (причинно-следственная диаграмма) по актуальной проблеме профессиональной деятельности (варианты: диаграмма Парето, «диаграмма перемещений», «пирамида проблем», «дерево целей», «дерево проблем», интеллект-карты)	2	
Раздел 2 Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		44	
Тема 2.1 Методы и инструменты бережливого производства	Содержание учебного материала	18	ОК 06
	Основные инструменты БП (области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности): стандартизированная работа, система рационализации рабочего места (5S), методика всеобщего обслуживания оборудования (TPM), методика быстрой переналадки (SMED), методика защиты от непреднамеренных ошибок (Poka-yoke), методика непрерывного улучшения (кайдзен), встроенное качество, метод организации производства «точно в срок» (канбан)	-	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 4. Применение инструментов бережливого производства в учебном проекте. Система рационализации рабочего места (5S) в соответствии со спецификой и профессиональной направленностью	16	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч., в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Самостоятельная работа обучающихся Методики всеобщего обслуживания оборудования (TPM), быстрой переналадки (SMED) и организации производства «точно в срок» (канбан) для решения проблем, выявленных в рамках реализуемого учебного проекта	2	
Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства	Содержание учебного материала	12	ОК 06 (ОК 03)
	Модель внедрения БП. Целеполагание в бережливой организации. Организационная структура в концепции БП. Ключевые показатели эффективности работы. Производственная культура на рабочем месте. Типичные ошибки применения методов БП	-	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 5. Определение моделей внедрения бережливого производства. Варианты внедрения БП с использованием метода диагностики скрытых потерь	10	
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ типичных ошибок применения методов БП с учетом профиля деятельности.	2	
Тема 2.3 Технологии лидерства, вовлечения и мотивации персонала	Содержание учебного материала	14	ОК 06 (ОК 04)
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Технологии мотивации и стимулирование качества. Квалификация персонала и обучение	-	
	В том числе практических занятий Практическое занятие № 6. Применение методов мотивации персонала в рамках учебного проекта	10	
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ практик эффективного использования человеческого потенциала	4	
Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета		6	
Всего:		84	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

Кабинет, оснащенный

- *оборудованием*:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

стенды;

- *техническими средствами обучения*:

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением (рабочее место преподавателя);

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран.

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 печатные издания

1. Давыдова, Н.С. Основы бережливого производства: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.С. Давыдова, Ю.А. Гуськова, Е.С. Куликова, М.Г. Некрасова, Д.А. Попов, О.В. Ракшина, С.Л. Чуйкова, Е.А. Шашенкова. Под ред. Е.А. Шашенковой, Н.С. Давыдовой. – М.: Издательский центр «Академия», 2023 г. – 320 с. ISBN 978-5-0054-0975-1
2. Зинчик, Н. С. Бережливое производство: учебник / Н. С. Зинчик, О. В. Кадырова, Ю. И. Растова. — Москва: КноРус, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-406-12699-8.
3. Курамшина, А.В. Основы бережливого производства: учебник / А.В. Курамшина, Е.В. Попова. — Москва: КНОРУС, 2024. — 200 с. (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12476-5

3.2.2. Электронные издания

1. Бродецкий, Г. Л. Управление запасами: многофакторная оптимизация процесса поставок: учебник для среднего профессионального образования / Г. Л. Бродецкий, В. Д. Герами, А. В. Колик, И. Г. Шидловский. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10776-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517345>
2. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 76 с. — ISBN 978-5-507-48836-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364793>

3. Вершинин, О. Как помогает бережливое производство и для какого бизнеса подходит /О. Вершинин. – Текст: электронный // Интернет-портал – ООО «НЕЙРОС». Санкт-Петербург, 2024— URL: <https://neiros.ru/blog/management/kak-berezhlivoe-proizvodstvo-pomozhet-i-dlya-kakogo-biznesa-podoydet/>
4. Киселев, А.А. Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL: <https://book.ru/book/938341>
5. Клюев, А. В. Бережливое производство: учебное пособие для СПО / А. В. Клюев; под редакцией И. В. Ершовой. 3-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2024. — 87 с. — ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/139518.html>
6. Симонова, М. В. Экономика труда: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Симонова [и др.]; под общей редакцией М. В. Симоновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13411-7 —Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519424>
7. Староверова, К. О. Основы бережливого производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — 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>
8. Шмелёва, А.Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А.Н. Шмелёва. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Виниченко, В. А. Бережливое производство: учебное пособие / В. А. Виниченко. — Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-7782-4328-6. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1869254>
2. Вэйдер, М. Инструменты бережливого производства: Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства: справочник / М. Вэйдер // Москва: Альпина Паблишер, 2020. - 125 с.
3. ГОСТ Р 56407-2023. Бережливое производство. Основные инструменты и методы их применения: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 октября 2023 г. N 1292-ст: дата введения 2024-02-01. — Москва: Гост Ассистент. — 16 с.— URL: <https://gostassistant.ru/doc/7cfeccc4-ac82-4555-af8f-7e0394244343>
4. ГОСТ Р 56020-2020. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные положения и словарь: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2020 г. N 513-ст: дата введения 2021-08-01. — Москва: Гост Ассистент. — 20 с.— URL: <https://gostassistant.ru/doc/9bdeb20e-11f9-4ed2-9e1f-031cbccc3081>
5. Развитие бережливых производственных систем в России: новые методы и модели: монография / Ю. П. Адлер, Э. В. Кондратьев, Н. А. Гудз [и др.]; под редакцией Ю. П. Адлера, Э. В. Кондратьева. — Москва: Академический Проект, 2020. — 207 с. — ISBN 978-5-8291-2910-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/132255>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
- принципы и концепцию бережливого производства	- демонстрирует системные знания об принципах становления и развития бережливого производства; - формулирует основные понятия бережливого производства; - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Тестирование. Устный опрос. Наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка решений ситуационных задач и выполнения проектной работы. Промежуточная аттестация.
- основы картирования потока создания ценности (создание карт целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности)	- описывает основные подходы к картированию потока создания ценности - владеет основными понятиями для картирования процесса - составляет карты целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности - демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и уменьшающих потери	
- методы выявления, анализа и решения проблем производства	- владеет основными методами выявления и анализа проблем - формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем	
- инструменты бережливого производства	- демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства и областях его применения; - оперирует знаниями при выборе инструментов для решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков	
- принципы организации взаимодействия в цепочке процесса	- демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса - описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса	
- виды потерь и методы их устранения	- демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения	
- современные технологии повышения производительности труда	- демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства	

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- технологии внедрения улучшений производственного процесса	- владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания инструментов процесса преобразований - описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения персонал в процесс непрерывных улучшений	
- систему подачи предложений по улучшению в области повышения эффективности труда	- формулирует перечень необходимых шагов для подачи предложений по улучшениям	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	- демонстрирует понимание способов реализации принципов бережливого производства в профессиональной деятельности при решении производственных задач	Кейс-метод. Деловая игра. Оценка решений ситуационных задач. Выполнение и защита проектной работы. Промежуточная аттестация.
- моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценности	- демонстрирует навык картирования потока создания ценности - выбирает средства и методы моделирования и описания процесса	
- применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах	- демонстрирует умение выявлять, диагностировать и устранять потери в процессах	
- применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие	- осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем - оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий - предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений	
- организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	- демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	
- применять инструменты бережливого производства в соответствии со спецификой бизнес-процессов организации/производства	- демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях	

**ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	137
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	138
<i><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></i>	138
<i><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></i>	138
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	140
<i><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></i>	140
<i><u>2.2. Содержание дисциплины</u></i>	141
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	149
<i><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></i>	149
<i><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></i>	149
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	149

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве»: получение комплексного представления о задачах, направлениях и методах сервисной деятельности, знакомство с современным рынком услуг, освоение комплекса знаний, умений и навыков в сервисной деятельности, изучение основных и перспективных направлений сервисной деятельности.

Дисциплина «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

	технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информа	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций Этику делового общения Основы делопроизводства

ПК 1.3.	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций Этику делового общения Основы делопроизводства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	70	60
лабораторных и практических занятий	54	
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в <i>форме , диф.зачета</i>	2	
Всего	70	60

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Теоретические основы сервисной деятельности			30/20		
Тема 1.1. Основы теории услуг	Содержание учебного материала		16/10		ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09 <i>ПК – 1.1</i>
	1	Понятие услуги. Свойства услуги. Особенности услуг	1	Конспект учебного занятия	
	2	Классификация услуг по принципам: вещественности или невещественности, материальные и нематериальные, стандартизированные и творческие, производственные и непроизводственные и т.д.	1	Конспект учебного занятия	
	3	Услуги в современной экономике и их особенности как товара.	1	Конспект учебного занятия	
	4	Рынок услуг и его особенности.	1	Конспект учебного занятия	
	5	Маркетинговая среда предприятия сервиса.	1	Конспект учебного занятия	
	6	Сегментирование рынка услуг.	1	Конспект учебного занятия	
	В том числе практических и лабораторных занятий		10		
	7	ПР № 1. Роль и значение сервиса в мире	1	Отчет по практическому занятию	
	8	ПР № 1. Роль и значение сервиса в мире	1	Отчет по практическому занятию	

	9	ПР № 2. Структура индустрии гостеприимства	1	Отчет по практическому занятию	
	10	ПР № 2. Структура индустрии гостеприимства	1	Отчет по практическому занятию	
	11	ПР № 3. Характеристика рынка гостиничных услуг	1	Отчет по практическому занятию	
	12	ПР № 3. Характеристика рынка туристских услуг	1	Отчет по практическому занятию	
	13	ПР № 4. Характеристика форм и видов туризма.	1	Отчет по практическому занятию	
	14	ПР № 4. Характеристика форм и видов туризма.	1	Отчет по практическому занятию	
	15	ПР № 5. Характеристика основных показателей услуг	1	Отчет по практическому занятию	
	16	ПР № 5. Характеристика основных показателей услуг	1	Отчет по практическому занятию	
Тема 1.2. Сущность системы сервиса	Содержание учебного материала		14/10		ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09
	17	Сервис как деятельность. Основные задачи современного сервиса: консультирование, подготовка персонала и покупателя и т.д.	1	Конспект учебного занятия	
	18	Виды сервисной деятельности. Основные виды: технический, технологический, информационно-коммуникативный, транспортный, гуманитарный.	1	Конспект учебного занятия	

	19	Классификация сервиса: по времени его осуществления, по содержанию работ, по направленности услуг, по степени адаптации к потребителям, по масштабу и т.д.	1	Конспект учебного занятия	
	20	Основные подходы к осуществлению сервиса. Тенденции современного сервиса. Принципы современного сервиса.	1	Конспект учебного занятия	
	В том числе практических и лабораторных занятий		10		
	21	ПР № 6. Характеристика классификации потребностей в услугах	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по практическому	
	22	ПР № 6. Характеристика классификации потребностей в услугах	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> практическому	
	23	ПР № 7. Психология процесса обслуживания потребителей	1	Отчет по практическому занятию	
	24	ПР № 7. Психология процесса обслуживания потребителей	1	Отчет по практическому занятию	
	25	ПР № 8. Контактная зона	1	Отчет по практическому занятию	
	26	ПР № 8. Контактная зона	1	Отчет по практическому занятию ому	
	27	ПР № 9. Выявления видов сервисной деятельности, как источника удовлетворения потребностей человека	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по практическому	
	28	ПР № 9. Выявления видов сервисной деятельности, как источника удовлетворения потребностей человека	1	Отчет по практическому занятию	

	29	ПР № 10. Организация обслуживания в индустрии гостеприимства	1	Отчет по практическому занятию	
	30	ПР № 10. Организация обслуживания в индустрии гостеприимства	1	Отчет по практическому занятию	
Раздел 2. Организация сервисной деятельности			32/20		
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		20		
Предоставление основных видов услуг. Формы, методы, правила обслуживания потребителей. Качество сервисных услуг	31	Основные характеристики материальных и социально-культурных услуг. Специфика предоставления услуг: помещение, оборудование, персонал, организация обслуживания, основные этапы исполнения услуг. Требования по предоставлению услуг: обязательность предложения, необязательность использования клиентом, эластичность сервиса, удобство сервиса, информационная отдача сервиса, разумная ценовая политика, гарантированное соответствие производства сервису.	1	Конспект учебного занятия	ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09
	32	Сервис как потребность. Роль сервиса в удовлетворении потребностей человека. Фазы выбора потребителями товаров и услуг: цель, принятие решения, действия, удовлетворение потребности.	1	Конспект учебного занятия	
	33	Формы и методы обслуживания потребителей. Формы: обслуживание потребителей в стационарных условиях, обслуживание потребителей с выездом на дом, бесконтактное обслуживание по месту жительства потребителя, обслуживание с использованием обменных фондов товаров. Методы: обслуживание специалистом по сервису, самообслуживание, экспресс-обслуживание и т.д.	1	Конспект учебного занятия	
	34	Обслуживание потребителей в контактной зоне. Понятие «контактной зоны». Соответствие контактной зоны	1	Конспект учебного занятия	

		характеру и содержанию сервисной деятельности; техническая оснащенность; помещения; образцы изделий; описание услуг; стоимость услуг.			
	35	Показатели профессионального уровня персонала в контактной зоне. Профессиональные качества сотрудника.	1	Конспект учебного занятия	
	36	Договор как основание для оказания услуг потребителю. Расторжение договора. Ответственность сторон. Возмещение убытков. Недостатки оказанной услуги. Процедура оплаты услуги.	1	Конспект учебного занятия	
	37	Качество услуги. Качество обслуживания. Система показателей услуг: назначения, безопасности, надежности, социального назначения услуг, эстетические, информативности услуг, профессионализма персонала.	1	Конспект учебного занятия	
	38	Контроль качества услуг. Система контроля качества. Методы контроля: цели применения, физико-статистические признаки и процедуры, формирование результатов. Нормативно-правовая база: ФЗ, Правила, система ГОСТов.	1	Конспект учебного занятия	
	В том числе практических и лабораторных занятий		12		
	39	ПР № 11. Уточнение характеристик и специфики предоставление различных услуг	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	40	ПР № 11. Уточнение характеристик и специфики предоставление различных услуг	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	41	ПР № 12. Определение качества сервисных услуг, система контроля качества	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	

	42	ПР № 12. Определение качества сервисных услуг, система контроля качества	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	43	ПР № 13. Оценка процесса обслуживания потребителя	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	44	ПР № 13. Оценка процесса обслуживания потребителя	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	45	ПР № 14. Разработка опросного листа для оценки удовлетворенности потребителя услуги	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	46	ПР № 14. Разработка опросного листа для оценки удовлетворенности потребителя услуги	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	47	ПР № 15. Соблюдение требований законов РФ в части защиты прав потребителей и продажи услуг	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	48	ПР № 15. Соблюдение требований законов РФ в части защиты прав потребителей и продажи услуг	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	49	ПР № 16. Методы обслуживания специалистом по сервису	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	50	ПР № 16. Методы обслуживания специалистом по сервису	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
Тема 2.2. Осуществление услуг	Содержание учебного материала		12		ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09
	51	Социально-культурные услуги. Туристические услуги. Экскурсионные услуги. Виды туров.	1	Конспект учебного занятия	
	52	Виды туристского сервиса: внутренний, въездной, выездной, самостоятельный туризм.	1	Конспект учебного занятия	

53	Виды сервисной деятельности: услуги туроператора, услуги турагента, услуги при самостоятельном туризме, экскурсионные услуги, услуги предприятия питания. Комплекс услуг. Дополнительные услуги.	1	Конспект учебного занятия
54	Виды сервисной деятельности: услуги туроператора, услуги турагента, услуги при самостоятельном туризме, экскурсионные услуги, услуги предприятия питания. Комплекс услуг. Дополнительные услуги.	1	Конспект учебного занятия
В том числе практических и лабораторных занятий		8	
55	ПР № 17. Туристские, экскурсионные, гостиничные услуги и услуги предприятия питания.	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по
56	ПР № 17. Туристские, экскурсионные, гостиничные услуги и услуги предприятия питания.	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по
57	ПР № 18. Туристские, экскурсионные, гостиничные услуги и услуги предприятия питания.	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по
58	ПР № 18. Туристские, экскурсионные, гостиничные услуги и услуги предприятия питания.	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по
59	ПР № 19. Формирование и продвижение новых услуг в сфере туризма и гостеприимства	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по
60	ПР № 19. Формирование и продвижение новых услуг в сфере туризма и гостеприимства	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по
61	ПР № 20. Традиции и инновации в гостиничном бизнесе	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по
62	ПР № 20. Традиции и инновации в гостиничном бизнесе	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по

	63	ПР № 21. Традиции и инновации в гостиничном бизнесе	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	64	ПР № 21. Традиции и инновации в гостиничном бизнесе	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	65	ПР № 22. Традиции и инновации в гостиничном бизнесе	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	66	ПР № 22. Традиции и инновации в гостиничном бизнесе	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	67	ПР № 23. Традиции и инновации в гостиничном бизнесе	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	68	ПР № 23. Традиции и инновации в гостиничном бизнесе	1	<i>Отчет по практическому занятию</i> по	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом		14		
	69-70. Промежуточная аттестация- дифф.зачет		2		
	Всего:		70		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Свириденко, Ю. П. Сервисная деятельность в обслуживании населения : учебное пособие для спо / Ю. П. Свириденко, В. В. Хмелев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-9455-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195460> (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аносова, Т. Г. Технологии комфорта: учебное пособие для СПО / Т. Г. Аносова, Ж. Танчев. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 71 с. — ISBN 978-5-4488-0407-6, 978-5-7996-2813-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87883>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: знание истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, знание классификаций услуг и сервиса; знание методов мониторинга рынка услуг; знание правил обслуживания потребителей услуг.	Описание методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей.	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Экспертная оценка выполнения практических заданий.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины умение описывать методы мониторинга рынка услуг; умение воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг; умение поиска и применения правовых документов.	Описание методов мониторинга рынка услуг; Воспроизведение правил обслуживания потребителей; Подбор нормативно-правовых документов	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.21
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТУРИЗМЕ И
ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	151
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	152
<i><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></i>	152
<i><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></i>	152
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	154
<i><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></i>	154
<i><u>2.2. Содержание дисциплины</u></i>	155
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	159
<i><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></i>	159
<i><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></i>	159
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	159

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Предпринимательская деятельность в туризме и гостеприимстве»: формирование у обучающихся компетенций, связанных с оценкой экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности, выявлением новых рыночных возможностей, формированием новых бизнес-моделей, координацией предпринимательской деятельности и согласованным выполнением бизнес-плана.

Дисциплина «Предпринимательская деятельность в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты

	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования Применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: - составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов. - производить оплату с применением различных видов платежных средств. - определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей. - выбирать продукты страхования; - оформлять налоговую декларацию; - оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер. - нормативные основания по защите прав потребителей; - выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке	Структуры семейного бюджета и экономики семьи Банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование. Расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания. Виды платежных средств. Страхование и его виды. Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. Основы предпринимательства
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	62	60
лабораторных и практических занятий	48	
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в <i>форме , диф.зачета</i>	2	-
Всего	62	60

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Содержание предпринимательской деятельности		8/4		
Тема 1.1. Содержание предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	8/4		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	1. Понятия и сущность предпринимательства.	1	О.1 стр. 14	
	2. Цели и задачи предпринимательства. Принципы, признаки, функции предпринимательства.	1	О.1 стр. 22	
	3. Типы и виды предпринимательства.	1	О.3 стр. 48	
	4. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда.	1	О.3 стр. 36	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	5. Практическое занятие 1. Выполнение работы: «100 идей, которые потрясли мир».	1	М.у. к пр.№1	
	6. Практическое занятие 1. Выполнение работы: «Товары с коротким жизненным циклом»	1	М.у. к пр.№1	
	7. Практическое занятие 2. Выполнение работы: «Товары, которые никогда не уйдут с рынка»	1	М.у. к пр.№2	
	8. Практическое занятие 2. Выполнение работы: «Товары, которые исчезнут из обращения в ближайшее будущее»	1	М.у. к пр.№2	
Раздел 2. Предпринимательская идея и ее выбор		8/4		
Тема 2.1. Предпринимательская идея и ее выбор	Содержание учебного материала	8/4		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	9. Предпринимательская идея и её выбор.	1	О.3 стр. 6	
	10. Источники формирования предпринимательских идей.	1	О.3 стр. 10	
	11. Основные стадии жизненного цикла товара: генерирование деловой идеи, экспертная оценка идей, сбор	1	О.5 стр. 34	

	и анализ рыночной информации, экспертная оценка информации, полученной в процессе осмысления идеи, принятие предпринимательского решения. разработка товарной модификации, ввод товара.			
	12. Основные типы ключевых факторов успеха.	1	О.5 стр. 42	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	13. Практическое занятие 3. Моделирование отличий товара (услуги), лежащего в основе деловой идеи.	1	М.у. к пр.№3	
	14. Практическое занятие 3. Конкурентный лист.	1	М.у. к пр.№3	
	15. Практическое занятие 4. Товарные характеристики.	1	М.у. к пр.№4	
	16. Практическое занятие 4. Позиционирование товара	1	М.у. к пр.№4	
Раздел 3. Создание собственного дела		10/4		
Тема 3.1. Создание собственного дела	Содержание учебного материала	10/4		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	17. Новые бизнес-модели. Стратегия достижения успеха.	1	О.4 стр. 8	
	18. Создание собственного дела. Общие условия и принципы. Правила start-up.	1	О.4 стр. 26	
	19. Основные этапы создания предпринимательской единицы.	1	О.1 стр. 42	
	20. Порядок создания нового предприятия и его государственной регистрации.	1	О.1 стр. 46	
	21. Основные источники финансирования предпринимательской единицы: банковские и коммерческие кредиты, лизинг, франчайзинг.	1	О.1 стр. 56	
	22. Венчурное финансирование. Бизнес-ангелы.	1	О.1 стр. 64	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	23. Практическое занятие 5. Создание нового предприятия и подготовка пакета документов для государственной регистрации.	1	М.у. к пр.№5	

	24. Практическое занятие 5. Создание нового предприятия и подготовка пакета документов для государственной регистрации.	1	М.у. к пр.№5	
	25. Практическое занятие 6. Разработка концепции предприятия сферы туризма и гостеприимства.	1	М.у. к пр.№6	
	26. Практическое занятие 6. Презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	1	М.у. к пр.№6	
Раздел 4. Технология бизнес-планирования		10/4		
Тема 4.1. Технология бизнес-планирования	Содержание учебного материала	10/4		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	27. Назначение, цели и задачи бизнес-планирования.	1	О.5 стр. 90	
	28. Виды бизнес-планов.	1	О.5 стр. 92	
	29. Структура бизнес-плана.	1	О.3 стр. 62	
	30. Методики разработки бизнес-плана	1	О.3 стр. 68	
	31. План маркетинга и план производства	1	О.3 стр. 83	
	32. Финансовый план. Инвестиционное предложение	1	О.3 стр. 94	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	33. Практическое занятие 7. Разработка маркетингового и финансового планов	1	М.у. к пр.№7	
	34. Практическое занятие 7. Разработка маркетингового и финансового планов	1	М.у. к пр.№7	
	35. Практическое занятие 8. Расчёт потребности проектируемого предприятия в трудовых и материальных ресурсах.	1	М.у. к пр.№8	
	36. Практическое занятие 8. Расчёт потребности проектируемого предприятия в трудовых и материальных ресурсах.	1	М.у. к пр.№8	
Самостоятельная работа		12		
Промежуточная аттестация : дифференцированный зачет		2		
Всего:		62		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 182 с. – ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93538>

2. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 137 с. – ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93551>

3. Каратаева, О. Г. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Гаврилова. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 111 с. – ISBN 978-5-4486-0152-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/72807>

4. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. – Саратов: Профобразование, 2021. – 199 с. – ISBN 978-5-4488-1017-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/102330>

5. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы разработки бизнес-идей и бизнес-плана; структура плана для решения задач;	Знание этапов и методов принятия решений в структурном подразделении; Нормативно-правовой документации; Психологию коллектива и личности;	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающимися сообщений,

порядок оценки инвестиционной привлекательности разработанных бизнес-идей; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела; содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия; характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; методы планирования труда работников службы питания; структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы питания с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; методы планирования труда работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; структуру и место службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в системе управления гостиничным предприятием;	Основы предпринимательской деятельности; Основы маркетинга; Основы финансовой грамотности; Правила оформления документов; Правила составления бизнес-планов;	докладов, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач.

принципы взаимодействия службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей; составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями; использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Умение распознавать задачу или проблему в профессионально социальном контексте; Анализировать и выделять составные части задачи или проблемы; Составлять план действий; Реализовать составленный план; Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с клиентами, руководством и коллегами; Излагать свои мысли на государственном языке; Применять на практике правовые и нормативные документы; Составлять договорную документацию; Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	

презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами; планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами; планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи.	Оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и Функциональные обязанности сотрудников.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.22
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ТУРИЗМЕ И
ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	164
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	165
<i><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></i>	165
<i><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></i>	165
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	167
<i><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></i>	167
<i><u>2.2. Содержание дисциплины</u></i>	168
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	174
<i><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></i>	174
<i><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></i>	174
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	174

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве»: сформировать у студентов знания и навыки в области правового регулирования и документационного обеспечения в сфере туризма и гостеприимства.

Дисциплина «Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

	использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	62	60
лабораторных и практических занятий	48	20
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	-
Всего	46	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение в дисциплину		4/-		
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	4		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	1. Понятие правового и документационного обеспечения в сфере профессиональной деятельности.	1	О.1. стр 7-12	
	2. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов гостиничного бизнеса	1	О.1. стр 13-22	
Раздел 2. Основы предпринимательского и гражданского права		23/8		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4/-		
	3. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения	1	О.1. стр 30-46	
	4. Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Юридические факты в гражданских правоотношениях. Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ	1	О.1. стр 47-53	
Тема 2.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели	Содержание учебного материала	4/2		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	5. Понятия и признаки юридического лица. Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц	1	О.1. стр 55-67	
	6 Отдельные виды юридических лиц. Индивидуальные предприниматели	1	О.1. стр 55-67	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		

	7. Практическое занятие № 1 Составление учредительных документов гостиницы, турагенства, турпоператора ил экскурсионного бюро	1	М.У. пр 1	
	8. Практическое занятие № 1 Составление учредительных документов гостиницы, турагенства, турпоператора ил экскурсионного бюро	1	М.У. пр 1	
Тема 2.3. Сделки, представительство, сроки	Содержание учебного материала	5/2		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	9. Сделки: понятие, содержание, форма. Представительство и доверенность Сроки осуществления и защиты гражданских прав	1	О.1. стр 101-123	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	10. Практическое занятие № 2 Решение ситуационных профессиональных задач	1	М.У. пр 2	
	11. Практическое занятие № 2 Решение ситуационных профессиональных задач	1	М.У. пр 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
Тема 2.4. Обязательственное право	Содержание учебного материала	5/2		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	12. Общие положения об обязательствах Общие положение о договорах. Публичный договор и его роль в гостиничной индустрии Порядок заключения, изменения и расторжения договора Отдельные виды обязательств	1	О.1. стр 126-143	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	13. Практическое занятие № 3 Составление договоров, применяющихся в гостиничной сфере	1	М.У. пр 3	
	14. Практическое занятие № 3 Составление договоров, применяющихся в гостиничной сфере	1	М.У. пр 3	
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Содержание учебного материала	5/2		
Тема 2.5. Правовое регулирование сферы туризма и гостеприимства	15. Защита прав потребителей Международная гостиничная конвенция	1	О.1. стр 160-178	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	16. Общие требования к правилам предоставления услуг Правовое регулирование рекламы	1	О.1. стр 160-178	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	17. Практическое занятие № 4 Решение ситуационных профессиональных задач. Дискуссия «Влияние Международной гостиничной конвенции на развитие индустрии гостеприимства в России»	1	М.У. пр 4	
	18. Практическое занятие № 4 Решение ситуационных профессиональных задач. Дискуссия «Влияние Международной гостиничной конвенции на развитие индустрии гостеприимства в России»	1	М.У. пр 4	
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
Раздел 3. Трудовое право		18/8		
Тема 3.1. Правовое регулирование занятости и трудоустройства в Российской Федерации	Содержание учебного материала	2/-		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	19. Трудовое право как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов	1	О.1. стр 187-212	
	20. Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантия	1	О.1. стр 187-212	
Тема 3.2. Трудовой договор	Содержание учебного материала	7/4		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	21. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в гостинице, испытательный срок Определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора (переводы и перемещения) Трудовой договор и право социального обеспечения	1	О.1. стр 220-246	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	22 Практическое занятие № 5 Составление трудового договора с сотрудником предприятия сферы туризма и гостеприимства	1	М.У. пр 5	

	23. Практическое занятие № 5 Составление трудового договора с сотрудником предприятия сферы туризма и гостеприимства	1	М.У. пр 5	
	24. Практическое занятие № 6 Решение ситуационных профессиональных задач	1	М.У. пр 6	
	25 Практическое занятие № 6 Решение ситуационных профессиональных задач	1	М.У. пр 6	
Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала	4/2		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	26. Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени в гостиничной индустрии Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска	1	О.1. стр 250-274	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	27 Практическое занятие № 7 Решение ситуационных профессиональных задач	1	М.У. пр 7	
	28 Практическое занятие № 7 Решение ситуационных профессиональных задач	1	М.У. пр 7	
Тема 3.4. Заработная плата в ответственность за нарушение трудового законодательства	Содержание учебного материала	5/2		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	29. Оплата труда: основные понятия, гарантии, формы. Заработная плата: установление, системы, порядок выплаты, ограничение удержаний. Ответственность за задержку выплаты заработной платы Изучение порядка исчисления средней заработной платы. Гарантийные и симулирующие выплаты Определение оплаты труда различных категорий работников, в особых условиях и при других отклонениях от нормальных условий труда. Гарантии и компенсации работникам. Особенности материальной ответственности в гостиничной индустрии	1	О.1. стр 280-302	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	30. Практическое занятие № 8 Разбор расчетных листов и расчет различных выплат	1	М.У. пр 8	

	31. Практическое занятие № 8 Разбор расчетных листов и расчет различных выплат	1	М.У. пр 8	
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
Раздел 4. Административное право		5/-		
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	2/-		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	32. Административное право как отрасль и его источники Административные правонарушения: понятие, признаки Ответственность при оказании услуг по размещению и проживанию. Изучение понятия и видов административных взысканий	1	О.1. стр 305-314	
Тема 4.2. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения административных споров	Содержание учебного материала	3/-		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	33. Конституционные нормы защиты нарушенных прав Правовые нормы защиты прав в соответствии с КоАП. Защита прав и законных интересов предприятий сферы туризма и гостеприимства - юридических лиц и физических лиц. Определение судебного порядка разрешения споров по делам об административных правонарушениях.	1	О.1. стр 322-341	
Раздел 5. Документационное обеспечение профессиональной деятельности		14/8		
Тема 5.1. Делопроизводство и общие нормы оформления документов	Содержание учебного материала	2/-		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	34.Документ и его функция Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления Требования к составлению и оформлению деловых документов Классификация и структура организационно-распорядительных документов	1	О.1. стр 342-360	
Тема 5.2. Основные виды управленческих документов	Содержание учебного материала	6/4		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	35. Организационные документы Распорядительные документы Виды информационно-справочных документов	1	О.1. стр 361-370	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	36. Практическое занятие № 9 Составления организационных и распорядительных документов гостиницы	1	М.У. пр 9	
	37. Практическое занятие № 9 Составления организационных и распорядительных документов гостиницы	1	М.У. пр 9	

Тема 5.3. Организация работы с документами	Содержание учебного материала	6/4		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	38. Понятие и принципы организации документооборота Порядок ведения документации в сфере туризма и гостиничного бизнеса Документы по трудовым отношениям Деловая речь и ее грамматические особенности	1	О.1. стр 370-382	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	39. Практическое занятие № 10 Составление деловых документов в сфере туризма и гостиничного бизнеса	1	М.У. пр 11	
	40. Практическое занятие № 10 Составление деловых документов в сфере туризма и гостиничного бизнеса	1	М.У. пр 11	
Самостоятельная работа		12		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Всего:		62		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А. Певцова. – 7-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 480 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – 13-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения сферы туризма и гостеприимства в Российской Федерации правовое регулирование партнерских отношений в туризме гостиничном бизнесе права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности общие требования к документационному обеспечению управления в туризме и индустрии гостеприимства стандарты, нормы и правила ведения документации	Знание основных законодательных актов и других нормативных документов; Правового регулирования партнерских отношений; Права и обязанности работников; Общие требования к документационному обеспечению; Стандарты и нормы ведения документации;	Экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы. Наблюдение за выполнением практических заданий Экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения индивидуальных практических заданий. Устный индивидуальный и фронтальный опрос. Письменная работа в форме тестирования, эссе, индивидуальных заданий. Накопительная оценка. Выполнение заданий по рабочей тетради.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: применять правовые нормы в профессиональной деятельности	Умение применять правовые нормы в профессиональной деятельности;	Подготовка докладов, рефератов, творческих заданий.

применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных	Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы; организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных	Экспертная оценка решения ситуационных задач.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.23
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	177
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	178
<i><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></i>	178
<i><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></i>	178
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	179
<i><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></i>	179
<i><u>2.2. Содержание дисциплины</u></i>	180
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	183
<i><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></i>	183
<i><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></i>	183
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	183

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Менеджмент в туризме и гостеприимстве»: формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих проводить анализ внешней и внутренней среды предприятий туризма и гостеприимства, принимать управленческие решения, формировать структуры управления.

Дисциплина «Наименование» включена в *обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

	использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	62	60
лабораторных и практических занятий	44	-
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	62	60

2.2. Содержание 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.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1. Введение в дисциплину			54/24		
Тема 1. Особенности туризма и гостеприимства как объекта управления		Содержание учебного материала	10		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	1.	Введение.	1	конспект	
	2.	Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности.	1	конспект	
	3.	Основные управленческие понятия	1	конспект	
	4.	Основные управленческие категории	1	конспект	
	5.	История развития менеджмента	1	конспект	
	6.	История развития менеджмента	1	конспект	
	7.	Развитие туризма в России	1	конспект	
	8.	Развитие сферы гостеприимства в России	1	сообщение	
	9.	Особенности туризма как объекта управления	1	конспект	
	10.	Особенности гостеприимства как объекта управления	1	конспект	
Тема 2. Система и структура управления		Содержание учебного материала	14		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	11.	Система управления туризмом	1	конспект	

туризмом и гостеприимством	12.	Система управления сферой гостеприимства.	1	конспект	
	13.	Экономические функции.	1	конспект	
	14.	Виды предпринимательства в сфере туризма	1	конспект	
	15.	Виды предпринимательства в сфере гостеприимства	1	сообщение	
	16.	Основные задачи турагента и туроператора.	1	конспект	
		В том числе практических занятий	8		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	17.	Практическое занятие 1. Составление схемы продвижения туристских и гостиничных услуг	1	инд. задание	
	18.		1		
	19.	Практическое занятие 2. Определение системы управления в сфере туризма и гостеприимства	1	инд. задание	
	20.		1		
	21.	Практическое занятие 3. Анализ внешней среды предприятия туристической индустрии	1	инд. задание	
	22.		1		
	23.	Практическое занятие 4. Выявление технологий, обеспечивающих развитие туризма.	1	инд. задание	
	24.		1		
		Самостоятельная работа обучающихся	2	реферат	
Тема 3. Функции, принципы и методы менеджмента в туризме и гостеприимстве		Содержание учебного материала	14		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	25.	Структура управления организацией в сфере туризма и гостеприимства. Цели, задачи управления.	1	конспект	
	26.	Функции и принципы управления. Классификация принципов управления	1	конспект	
	27.	Понятие и классификация методов управления. Понятие самоуправления	1	конспект	
	28.	Управление персоналом в организации туризма и гостеприимства	1	конспект	
		В том числе практических занятий	8		
	29.	Практическое занятие 5 Анализ организационных структур предприятий туризма и гостеприимства	1	инд. задание	
	30.		1		
	31.	Практическое занятие 6 Выявление факторов внешней среды организации туризма и гостеприимства	1	инд. задание	
	32.		1		
	33.		1		

	34.	Практическое занятие 7 Решение ситуационных задач: Анализ кадровой и корпоративной стратегии по управлению персоналом в организации туризма и гостеприимства	1	инд. задание	
	35.	Практическое занятие 8 Решение ситуационных задач: определение стратегии управления персоналом в организации туризма и гостеприимства.	1	инд. задание	
	36.		1		
		Самостоятельная работа обучающихся		2	
Тема 4. Эффективность менеджмента туризма и гостеприимства		Содержание учебного материала	14		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	37.	Понятие эффективности менеджмента в туризме и гостеприимстве	1	инд. задание	
	38.	Понятие эффективности менеджмента в гостеприимстве	1	инд. задание	
	39.	Экономическая эффективность	1	инд. задание	
	40.	Экономическая эффективность	1	конспект	
		В том числе практических	8		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	41.	Практическое занятие 9. Анализ экономических показателей деятельности гостиничных предприятий	1	инд. задание	
	42.		1		
	43.	Практическое занятие 10. Расчет экономической эффективности работы предприятия туризма и гостеприимства за счет улучшения качества обслуживания клиентов	1	инд. задание	
	44.		1		
	45.	Практическое занятие 11 Анализ профессиональных стандартов в системе управления персоналом туристских предприятий	1	инд. задание	
	46.		1		
47.	Практическое занятие 12 Анализ эффективности применения информационных технологий в деятельности предприятий туризма и гостеприимства	1	инд. задание		
48.		1			
	Самостоятельная работа		12		
	Промежуточная аттестация в экзамена		6		
	Всего:		62		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет менеджмента и управления персоналом, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Захожий, А. В. Туристическая деятельность. Примеры по бухгалтерскому учету и налогообложению: учебно-методическое пособие для СПО / А. В. Захожий. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 106 с. – ISBN 978-5-4488-0974-3, 978-5-4497-0825-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/103263>

2. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

3. Илышева, Н. Н. Учет и финансовый менеджмент: концептуальные основы: учебное пособие для СПО / Н. Н. Илышева, С. И. Крылов, Е. Р. Синянская ; под редакцией Т. В. Зыряновой. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2021. – 162 с. – ISBN 978-5-4488-1121-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104917>

4. Прокопьева, Ю. В. Бухгалтерский учет и анализ : учебное пособие для СПО / Ю. В. Прокопьева. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 268 с. – ISBN 978-5-4488-0336-9, 978-5-4497-0404-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/90197>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Сущность и характерные черты современного менеджмента; внешнюю и внутреннюю среду организации; цикл менеджмента; процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления;	Знание: Основных черт современного менеджмента; Внешней и внутренней среды организации; Функций менеджмента; Системы методов управления; Особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка выполнения практических заданий.

стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве		Промежуточная аттестация в _____ форме дифференцированного зачета в виде:
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; формировать организационные структуры управления; учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	Умение: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; Формировать организационные структуры управления; Учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	-письменных/ устных ответов, -тестирования.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.24
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.05 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	186
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	187
<i><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></i>	187
<i><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></i>	187
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	192
<i><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></i>	192
<i><u>2.2. Содержание дисциплины</u></i>	193
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	198
<i><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></i>	198
<i><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></i>	198
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	199

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве»: формирование систематизированных знаний о новых информационных, компьютерных и коммуникационных технологиях, применяемых на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг.

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных	

	определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1	Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих	Виды технических носителей информации Методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации Стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации Принципы организации информационных баз данных	Идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации Извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации

	задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации Работать в графических редакторах Обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения Работать с текстовым редактором Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет Размещать мультимедийные объекты в информационных системах Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации Использовать поисковые системы	Характеристики и распространенные форматы графических файлов Основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации Требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах Технические средства сбора, обработки и хранения информации	Загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая) Контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации
ПК 5.2	Проводить логическую обработку	Законодательные и нормативные правовые	Классификации и индексированию

	структурированных данных документированных сфер деятельности организации Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации	акты Российской Федерации в области управления документами Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации Принципы организации информационных баз данных Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации	структурированных данных документированных сфер деятельности организации Проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации Ведения реестра документированных сфер деятельности
ПК 5.3	Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	Специализированное программное обеспечение Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности информации Методы представления информации Принципы, методы формирования отчетности Основы статистики Организационная структура и филиалы организации	Сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Заполнению отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	62	60
лабораторных и практических занятий	46	-
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	-
Всего	62	60

2.2. Содержание 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.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Раздел 1. Общий состав и структура ПК. Программное обеспечение ПК.				
Тема 1.1. Устройство ПК. Программное обеспечение ПК. Классификация программного обеспечения.	Содержание учебного материала	1		ОК 01-03 ОК 09
	1. Архитектура персонального компьютера. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Характеристика основных устройств ПК. Основные комплектующие системного блока и их характеристики. Кодирование информации, единицы измерения информации. Структура хранения информации в ПК.	1	О.2, стр. 53-57	
Тема 1.2. Операционные системы, виды операционных систем и их основные характеристики, и функции	Содержание учебного материала	3/2		ОК 01-03 ОК 09
	2. Понятие операционной системы. Виды операционных систем. Функциональные назначения операционных систем. Средства хранения и переноса информации.	1	О.2, стр. 121-124	
	Практические занятия:	2		
	3. Практическое занятие № 1. Сравнительная характеристика операционных систем.	1	О.2, стр. 119-131	
	4. Практическое занятие № 2. Сравнительная характеристика операционных систем.	1	О.2, стр. 119-131	
Тема 1.3. Информационные	Практические занятия:	2		ОК 01-03 ОК 09
	5. Практическое занятие № 3. Основы работы в Глобальной сети Интернет.	1	О.2, стр. 353-363	

и коммуникационные технологии	6. Практическое занятие № 4. Работа с различными поисковыми системами.	1	О.2, стр. 363-366	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности				
Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	5/4		ОК 01-03 ОК 09
	7.Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	1	О.2, стр. 171-182	
	Практические занятия:	4		
	8 Практическое занятие № 5. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	1	О.2, стр. 188-196	
	9 Практическое занятие № 6. Создание структурированного документа.	1	О.2, стр. 196-208	
	10 Практическое занятие № 7. Создание сложного документа.	1	О.2, стр. 177-213	
	11 Практическое занятие № 8. Слияние документов.	1	О.2, стр. 213-218	
Тема 2.2. Технология обработки графической информации	Практические занятия:	2		ОК 01-03 ОК 09
	12 Практическое занятие № 9. Основы компьютерного дизайна в профессиональной деятельности	1	О.2, стр. 318-338	
	13 Практическое занятие № 10. Основы компьютерного дизайна в профессиональной деятельности	1	О.2, стр. 318-338	

Тема 2.3. Компьютерные презентации	Практические занятия:	6		ОК 01-03 ОК 09
	14 Практическое занятие № 11. Подготовка презентаций в программе Power Point.	1	О.2, стр. 222-224	
	15 Практическое занятие № 12. Использование Power Point для создания портфолио по профессии.	1	О.2, стр. 218-238	
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
Тема 2.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Практические занятия:	14		ОК 01-03 ОК 09
	16 Практическое занятие № 13. Электронные таблицы Excel.	1	О.2, стр. 233-245	
	17 Практическое занятие № 14. Вставка и редактирование элементарных функций.	1	О.2, стр. 251-262	
	18 Практическое занятие № 15. Графическое представление данных в электронных таблицах.	1	О.2, стр. 267-271	
	19 Практическое занятие № 16. Прогнозирование в электронных таблицах.	1	О.2, стр. 271-276	
	20 Практическое занятие № 17. База данных ACCESS. Основные типы данных.	1	О.2, стр. 284-298	
	21 Практическое занятие № 18. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	1	О.2, стр. 284-298	
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
Тема 2.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Практические занятия:	8		ОК 01-03 ОК 09
	22 Практическое занятие № 19. Работа по созданию клиентской базы.	1	О.1, стр. 244-293	
	23 Практическое занятие № 20. Расчет прибыли, расхода, закупок.	1	О.1, стр. 244-293	
	24 Практическое занятие № 21. Расчет заработной платы сотрудников.	1	О.1, стр. 288-293	
	25 Практическое занятие № 22. Расчет заработной платы сотрудников.	1	О.1, стр. 288-293	
	Самостоятельная работа обучающихся	1		

Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		6/12		
Тема 3.1. Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	4/6		ОК 01-03 ОК 09
	26.Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. 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	1	О.2, стр. 341-352	
	Практические занятия:	3		
	27. Практическое занятие № 23. Электронная коммерция в интернете.	1	О.2, стр. 366-377	
	28. Практическое занятие № 24. Создание Web-страницы.	1	О.2, стр. 366-377	
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Практические занятия:	2		ОК 01-03 ОК 09
Тема 3.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности	29. Практическое занятие № 25. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	1	О.2, стр. 112-118	
	30. Практическое занятие № 26. Виды компьютерных вирусов.	1	О.2, стр. 99-102	
Самостоятельная работа		14		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		
Всего:		62		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Цветкова, М.С. Информатика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с. – Текст : непосредственный.

2. Михеева, Е.В. Информатика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, Д.И. Титова. – 3-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. – Текст : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00973-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470353>

2. Лебедева, Т. Н. Информатика. Информационные технологии: учебно-методическое пособие для СПО / Т. Н. Лебедева, Л. С. Носова, П. В. Волков. – Саратов: Профобразование, 2019. – 128 с. – ISBN 978-5-4488-0339-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/86070>

3. Прохорский, Г.В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Г.В. Прохорский. — Москва: КноРус, 2022. — 271 с. — ISBN 978-5-406-09908-7. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943930>

4. Технологии защиты информации в компьютерных сетях: учебное пособие для СПО / Н. А. Руденков, А. В. Пролетарский, Е. В. Смирнова, А. М. Суровов. – Саратов: Профобразование, 2021. – 368 с. – ISBN 978-5-4488-1014-5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/102207>

5. Трофимов, В. В. Информатика в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 553 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02518-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471120>

6. Трофимов, В. В. Информатика в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 406 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02519-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471122>

7. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-507-44924-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249632> .

8. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-9348-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/254684> .

9. Жук, Ю. А. Информационные технологии: мультимедиа: учебное пособие для спо / Ю. А. Жук. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6829-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153641> .

10. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177031> .

11. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279833> .

12. Бурняшов, Б. А. Офисные пакеты «Мой Офис», «Р7-Офис». Практикум / Б. А. Бурняшов. — (полноцветная печать). — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45495-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302636> .

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; Основные положения и принципы построения системы обработки и передачи информации; Устройство компьютерных сетей и сетевых технологий обработки и передачи информации; Методы и приемы обеспечения информационной безопасности; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	Перечисляет системные программные продукты и дает им краткое описание. Демонстрирует владение принципами построения систем обработки информации. Владеет знаниями устройства компьютерных сетей и сетевых технологий обработки и передачи информации. Перечисляет методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. Уверенно объясняет общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин	Оценка решений ситуационных задач Тестирование Устный опрос Практические занятия

<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> Выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; Использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией; Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; Обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; Получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; Применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; Применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций	Демонстрирует владение прикладными программами для выполнения расчетов. Использует электронную почту, специализированные программы обмена информацией, применяет поисковые системы. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления и преобразования данных в профессионально ориентированных информационных системах. Использует программные средства вычислительной техники для анализа и обработки информации. Обменивается информацией в локальных и глобальных сетях. Владеет навыками работы в графических редакторах для создания изображений и схем. Оформляет документы, разрабатывает презентации, производит быстрый поиск нужной информации	Проектная работа Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.25
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.06 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ТУРИЗМЕ И
ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	202
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	203
<i><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></i>	203
<i><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></i>	203
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	205
<i><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></i>	205
<i><u>2.2. Содержание дисциплины</u></i>	206
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	212
<i><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></i>	212
<i><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></i>	212
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	212

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет в туризме и гостеприимстве»: формирование систематизированных знаний об организации ведения бухгалтерского учёта предприятий туризма и гостиничного дела.

Дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

	использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	62	60
лабораторных и практических занятий	48	-
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	-
Всего	62	60

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Отраслевые и экономические особенности сферы туризма и гостеприимства		6/6		
Тема 1.1. Отраслевые особенности сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	2		ОК 01-05 ОК 09
	1. Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль сферы туризма и гостеприимства в современной экономике.	1	О.1 стр. 12	
	2. Особенности производства и реализации услуг сферы туризма и гостеприимства. Сущность и специфика услуг.	1	О.1 стр. 22	
Тема 1.2. Экономические основы организации предприятий сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	2		ОК 01-05 ОК 09
	3. Основы организации предпринимательской деятельности в туризме и гостиничном бизнесе	1	О.2 стр. 46	
	4. Формы управления организациями в сфере туризма и гостеприимства	1	О.2 стр. 62	
Тема 1.3. Экономические основы функционирования предприятий сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	2/6		ОК 01-05 ОК 09
	5. Методы и принципы планирования. Система планов предприятия в сфере туризма и гостеприимства.	1	О.1 стр. 70	
	6. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы.	1	О.1 стр. 84	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		

	7. Практическое занятие 1. Расчёт пропускной способности предприятий туризма и гостеприимства.	1	М.у. к пр.№1	
	8. Практическое занятие 1. Расчёт пропускной способности предприятий туризма и гостеприимства.	1	М.у. к пр.№1	
	9. Практическое занятие 2. Расчёт коэффициента использования номерного фонда.	1	М.у. к пр.№2	
	10. Практическое занятие 2. Расчёт коэффициента использования номерного фонда.	1	М.у. к пр.№2	
	11. Практическое занятие 3. Расчёт средней выручки с одного гостиничного места, среднюю выручку с одного гостя, среднюю стоимость гостиничного мест.	1	М.у. к пр.№3	
	12. Практическое занятие 3. Расчёт средней выручки с одного гостиничного места, среднюю выручку с одного гостя, среднюю стоимость гостиничного мест.	1	М.у. к пр.№3	
Раздел 2. Ресурсы и издержки предприятия сферы туризма и гостеприимства		4/8		
Тема 2.1. Экономические ресурсы предприятий сфер туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	2/4		ОК 01-05 ОК 09
	13. Производственные и основные фонды предприятий сферы туризма и гостеприимства. Нематериальные активы.	1	О.2 стр. 10	
	14. Оборотные средства предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.	1	О.2 стр.18	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	15. Практическое занятие 4. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	1	М.у. к пр.№1	
	16. Практическое занятие 4. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	1	М.у. к пр.№1	

	17. Практическое занятие 5. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов.	1	М.у. к пр.№2	
	18. Практическое занятие 5. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	1	М.у. к пр.№2	
Тема 2.2. Трудовые ресурсы предприятий сфер туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	2/4		ОК 01-05 ОК 09
	19. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава предприятия сферы туризма	1	О.2 стр. 22	
	20. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	1	О.2 стр. 30	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	21. Практическое занятие 6. Планирование фонда заработной платы.	1	М.у. к пр.№6	
	22. Практическое занятие 6. Планирование фонда заработной платы.	1	М.у. к пр.№6	
	23. Практическое занятие 7. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	1	М.у. к пр.№7	
	24. Практическое занятие 7. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	1	М.у. к пр.№7	
Тема 2.3. Издержки предприятий сфер туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	2		ОК 01-05 ОК 09
	25. Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение туроператорских, турагентских услуг и услуг гостеприимства.	1	О.4 стр. 64	
	26. Управление издержками предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	1	О.4 стр. 87	
Раздел 3. Ценообразование на предприятиях сферы туризма и гостеприимства		8/6		
Тема 3.1. Цены и ценовая политика на предприятии	Содержание учебного материала	4/2		ОК 01-05 ОК 09
	27. Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий сферы туризма и гостеприимства.	1	О.3 стр. 22	

сферы туризма и гостеприимства	28. Механизмы ценообразования на услуги предприятий туризма и гостеприимства.	1	О.3 стр. 38	
	29. Видов тарифных планов и тарифная политика.	1	О.3 стр. 46	
	30. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий в сфере туризма и гостеприимства. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию и услуги.	1	О.3 стр. 81	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	31. Практическое занятие 8. Определение цены по системе «Директ-костинг»	1	М.у. к пр.№8	
	32. Практическое занятие 8. Определение цены по системе «Директ-костинг»	1	М.у. к пр.№8	
Тема 3.2. Показатели эффективности функционирования предприятий туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	2/4		ОК 01-05 ОК 09
	33. Основные показатели эффективности функционирования предприятия. Прибыль предприятия. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность.	1	О.1 стр. 24	
	34. Специфические показатели оценки экономической эффективности предприятия в сфере туризма и гостеприимства.	1	О.1 стр. 32	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	35. Практическое занятие 9. Расчёт чистой прибыли и рентабельности.	1	М.у. к пр.№9	
	36. Практическое занятие 9. Расчёт чистой прибыли и рентабельности.	1	М.у. к пр.№9	
	37. Практическое занятие 10. Расчёт нормы прибыли работы средств размещения	1	М.у. к пр.№10	
	38. Практическое занятие 10. Расчёт нормы прибыли работы средств размещения	1	М.у. к пр.№10	
	Содержание учебного материала	2		ОК 01-05

Тема 3.3. Управление доходами от продаж	39. Стратегии управления доходами. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж предприятий сферы туризма и гостеприимства	1	О.1 стр. 33	ОК 09
	40. Технологии максимизации доходов	1	О.1 стр. 42	
Раздел 4. Основы бухгалтерского и налогового учета		6/8		
Тема 4.1. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2/4		ОК 01-05 ОК 09
	41. Организация бухгалтерского учета и отчетности. Учётная политика и правила документооборота. Методы учёта доходов	1	О.4 стр. 222	
	42. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта	1	О.4 стр. 242	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	43. Практическое занятие 11. Бухгалтерский баланс. Корреспонденция счетов.	1	М.у. к пр.№11	
	44. Практическое занятие 11. Бухгалтерский баланс. Корреспонденция счетов.	1	М.у. к пр.№11	
	45. Практическое занятие 12. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат напредприятии и в его структурных подразделениях	1	М.у. к пр.№12	
	46. Практическое занятие 12. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат напредприятии и в его структурных подразделениях	1	М.у. к пр.№12	
Тема 4.2. Бухгалтерский и налоговый учет доходов	Содержание учебного материала	2/2		ОК 01-05 ОК 09
	47. Учёт реализации услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг в бухгалтерском и налоговом учете.	1	О.3 стр. 97	
	48. Внереализационные доходы предприятия в сфере туризма и гостеприимства. Первичные учётные документы в общественном питании	1	О.3 стр. 115	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		

	49. Практическое занятие 13. Учёт выручки от услуг. Заполнение первичных документов. Отражение операций по предоставляемым услугам	1	М.у. к пр.№13	
	50. Практическое занятие 13. Учёт выручки от услуг. Заполнение первичных документов. Отражение операций по предоставляемым услугам	1	М.у. к пр.№13	
Тема 4.3. Бухгалтерский и налоговый учет расходов	Содержание учебного материала	2/2		ОК 01-05 ОК 09
	51. Особенности учёта расходов в составе расходов на предприятии в сфере туризма и гостеприимства	1	О.1 стр. 48	
	52. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение предприятия.	1	О.1 стр. 66	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	53. Практическое занятие 14. Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	1	М.у. к пр.№14	
	54. Практическое занятие 14. Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	1	М.у. к пр.№14	
Самостоятельная работа		12		
Промежуточная аттестация : дифференцированный зачет		2		
Всего:		62		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет экономики и бухгалтерского учета, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Захожий, А. В. Туристическая деятельность. Примеры по бухгалтерскому учету и налогообложению: учебно-методическое пособие для СПО / А. В. Захожий. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 106 с. – ISBN 978-5-4488-0974-3, 978-5-4497-0825-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/103263>

2. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

3. Ильшева, Н. Н. Учет и финансовый менеджмент: концептуальные основы: учебное пособие для СПО / Н. Н. Ильшева, С. И. Крылов, Е. Р. Синянская ; под редакцией Т. В. Зыряновой. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2021. – 162 с. – ISBN 978-5-4488-1121-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104917>

4. Прокопьева, Ю. В. Бухгалтерский учет и анализ : учебное пособие для СПО / Ю. В. Прокопьева. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 268 с. – ISBN 978-5-4488-0336-9, 978-5-4497-0404-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/90197>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия тризма и гостеприимства; методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда. тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; особенности продаж туроператорских и турагентских услуг; особенности продаж экскурсионных услуг; особенности продаж услуг предприятия питания;	Знание видов, форм, этапов, методов определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия тризма и гостеприимства; методов и форм оплаты труда. Видов и форм стимулирования труда особенности продаж услуг в сфере туризма и гостеприимства; номенклатуры основных и дополнительных услуг; принципов управления материально-производственными запасами; потребностей в персонале и средствах на оплату труда; учет и порядок ведения кассовых операций;	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка учения рассчитывать.

номенклатуру основных и дополнительных услуг; принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда принципы управления материально-производственными запасами принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда принципы управления материально-производственными запасами содержание эксплуатационной программы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена, номерной фонд, принципы ценообразования и подходы к ценообразованию методы управления доходами; методы определения эффективности работы структурных подразделений основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов; виды отчетности по продажам; учет и порядок ведения кассовых операций; формы безналичных расчетов; методику экономического самообразования. содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия. показатели профессионального и личного развития нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения. специфику различных функциональных–смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере.	основ экономики и бухгалтерского учета; норм и правил взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения	

средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания. хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; планировать и прогнозировать продажи; выстраивать систему стимулирования работников; управлять материально-производственными запасами; применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; применять знание особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг; применять знание особенностей продаж экскурсионных услуг; применять знание особенностей продаж услуг предприятия питания; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг; выстраивать систему стимулирования работников предприятия туризма и гостеприимства; рассчитывать нормативы работы горничных; применять методы максимизации доходов; анализировать результаты деятельности структурных подразделений;	Определить перечень литературных источников по экономике и бухучету предприятия; Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта. Объективно оценить результаты профессионального роста; Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности. Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности; Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей; Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных	

применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений; вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота; вести учёт выручки от услуг, отражать выручку от внереализационных доходов; разработать план самообразования.	обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.26

**ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ)»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<i><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></i>	
<i><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></i>	
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<i><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></i>	
<i><u>2.2. Содержание дисциплины</u></i>	
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<i><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></i>	
<i><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></i>	
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ)»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык (второй)»: формирование коммуникативной компетенции обучающихся в ее языковом, социокультурном аспектах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, а также для успешного осуществления профессиональной деятельности в условиях межкультурной профессиональной коммуникации на втором изучаемом иностранном языке.

Дисциплина «Иностранный язык (второй)» включена в *обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

	информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09 ПК 1.3	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	62	60
лабораторных и практических занятий	48	-
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	2	-
Всего	62	60

2.2. Содержание 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.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину		4/2		
Тема 1.1. Вводный курс	Содержание учебного материала	4		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Алфавит, буквосочетания, правила чтения и произношения. Знакомство с частями речи: существительные, личные местоимения, глаголы. Распознавание их в текстах.	2	О.2,стр.11-14, упр.1-12	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Международные слова в немецком языке. Как звучит немецкий язык: алфавит, буквосочетания, ударение в простых словах	1	О.2,стр..19,про читать и выучить диалог	
	Распознавание существительных, личных местоимений, глаголов в простых текстах. Интонация в повествовательном и вопросительном предложении	1	О.2,стр.20,упр. 6 Стр.23,упр.2	
Раздел 2. Формы общения с гостями/клиентами		56/18		
Тема 2.1. Прибытие гостей	Содержание учебного материала	6		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Встреча гостей, заполнение формуляра на прибывшего гостя, сопровождение гостя в номер: лексика и диалоги. Визитные карточки гостей.	4	Д.4,Стр.6,выучить диалог,стр.8 выписать слова	
	Названия германоязычных стран и некоторых крупных городов. Лексика по теме.		О.2,стр.18	
	Спряжение слабых глаголов в настоящем времени. Спряжение глагола «быть». Вежливая форма императива.		О.2,стр.14-15	

	Правила построение простых повествовательных предложений, построение вопросительных предложений.		О.2, стр.20 упр. 1,2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Усвоение необходимой лексики и стандартных речевые клише по пройденным темам. Заполнение бланка формуляра на прибывшего гостя.	1	Заполнить бланк формуляра на прибывшего гостя	
	Построение простых повествовательных предложений, предложений в форме императива. Построение вопросительных предложений с вопросительными словами «как», «откуда», «кто», «где»	1	Выполнить задания на распечатке	
Тема 2.2. Гостиничный номер и завтрак	Содержание учебного материала	5		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Описание гостиничного номера: лексика. Категории номеров в гостинице, стоимость номеров: лексика по теме, количественные числительные до 1000.	1	Д.4 стр.13 О.2, стр.20-21	
	Завтрак в гостинице: названия напитков и продуктов, готовых блюд. Типичный завтрак в гостиницах Германии и России: меню завтраков.	1	Д.4, стр.27 Выучить слова	
	Спряжение сильных глаголов, глагола «иметь», модального глагола «möchten». Винительный падеж существительных.	1	О.2 стр.25 выучить правила	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Усвоение лексики и стандартных речевых клише по темам раздела. Диалоги по теме Счёт до 1000. Роль артикля в немецком языке.	1	Составить диалог	
	Уметь спрягать глагол «иметь» и модальный глагол «möchten». Ознакомиться с Винительным падежом («Akkusativ») Уметь строить предложения с глаголом «иметь» и модальным глаголом «möchten»	1	Выполнить упражнения на распечатке	
	Содержание учебного материала	6		
				ОК 02-03

Тема 2.3. Корреспонденция и телефонные разговоры	Правила ведения телефонного разговора с гостями.(бронирование,справка)лексика и речевые клише. Порядковые числительные до 100: календарные даты.	1	Д.4, стр.6,32 О.1 стр.32	ОК 04-06 ОК 09
	Деловая корреспонденция в отеле(в том числе по электронной почте) Ответ на письменное бронирование номера: лексика, форма и построение письма. Написание ответов на запросы о бронировании. Написание подтверждения бронирования	1	Д.4, стр.15, 26, 33 Составить диалоги по примеру	
	Названия времён года, месяцев, дней недели. Глаголы с отделяемыми приставками и их спряжение. Модальные глаголы «können» и «müssen»	1	О.3,стр.15 выучить слова	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3		
	Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Ознакомление с правилами ведения телефонных разговоров с гостями отеля. Диалоги по теме	1	Составить и выучить диалог	
	Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Знакомство с деловыми, электронными письмами Правила написания делового и электронного писем. Написание письма – бронирования и письма-подтверждения бронирования	1	Написать письмо бронирования и его подтверждения	
	Усвоение лексики: названия времён года, месяцев, дней недели. Спряжение в повествовательном и вопросительном предложении глаголов с отделяемыми приставками. Спряжение модальных глаголов «können» и «müssen» в предложениях, их роль в немецком языке	1	Д.1 стр.16,упр.1, 2	
	Содержание учебного материала	10		ОК 02-03

Тема 2.4. Сервис в гостинице	Время работы служб в гостинице. Лексика и речевые клише по теме. Время работы различных учреждений в Германии: работа с интернетом. Диалоги по теме.	1	Д.4, раздел 3, составить и выучить диалог по выбранной теме	ОК 04-06 ОК 09
	Помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория: лексика. Диалог «Показ номера гостю».		Составить диалог –показ номера гостю	
	Справка гостям о расположении различных служб в гостинице, предметов в гостиничном номере.(диалог) Предлоги места (предлоги двойного управления). Дательный падеж существительных.	2	Составить справку гостю	
	Диалогическая речь по теме: «Бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону», Обслуживание в ресторане гостиницы(меню,заказ) Лексика и речевые клише по теме	1	Составить диалог- бронирование столика для гостя в ресторане по телефону	
	Вопросительные предложения без вопросительного слова. Изменение артиклей по трём падежам. Прошедшее литературное время от глагола «иметь». Время на часах: официальное и неофициальное. Предлоги времени.	2	0.2, упр.3, стр.36 , упр.1,2 стр 38	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Усвоение лексики , составление диалогов по пройденным темам. Построение вопросительных предложений без вопросительного слова. Употребление артиклей существительных в трёх падежах. Употребление прошедшего литературного времени от глагола «иметь» в разговорной речи, построение предложений по теме	3	Составить диалог по выбранной теме	

	Контрольная работа №1	1	Повторить лексику	
Тема 2.5. Справки и информация о гостинице	Содержание учебного материала	6		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Техника и предметы мебели в гостиничном номере и гостиничных помещениях. Таблички и указатели в гостинице: лексика. Диалог по теме	1	Выучить слова по теме	
	Модальные глаголы «wollen», «dürfen», «sollen». Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже			
	Ответы на запросы и жалобы гостей. Типичные жалобы гостей в гостинице: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.	1	Составить диалог –ответ на жалобу гостя	
	Сообщения гостей: принять, записать и передать дальше (лексика и речевые клише). Телефонные сообщения. Лексика и речевые клише по темам «Взять машину в аренду» и «Заказ автомобиля по телефону. Диалоги по теме.	2	Выучить речевые клише	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Отработка навыков диалогической речи по темам: жалобы гостей, заказ автомобиля по телефону, аренда.	1	Составить диалоги и разыграть по ролям	
Тема 2.6. Предложения в гостинице	Спряжение модальных глаголов «wollen», «dürfen», «sollen» и употребление их в предложениях. Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже и их употребление	1	О.1, стр.42, упр.3, стр.46, упр.1,2	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Содержание учебного материала	5		
	Услуги в гостинице(заказ еды в номер, предложение досуга, вызов врача) лексика и речевые клише. Диалоги по теме.	2	Д.4, стр.26, выучить речевые клише	
	Глагол «lassen». Притяжательные местоимения.	1	О.2, стр.50, упр.2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		

	Усвоение лексики и речевых клише по теме « Услуги в гостинице(заказ еды в номер, предложение досуга, вызов врача) ». Построение диалогов по теме	1	Составить диалог по выбранной теме	
	Спряжение глагола «lassen» и его роль в немецком языке, употребление в предложении. Притяжательные местоимения в речи, употребление их в диалогах по теме	1	О.2, стр.51,упр.1,2	
Тема 2.7. Предложения в местах для отпуска и отдыха	Содержание учебного материала	8		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Ориентирование в городе: лексика и речевые клише. Диалоги на тему «Посоветовать гостю достопримечательности и объяснить дорогу к ним». Диалоги по теме.	1	О.1, стр.60-составить диалог по примеру	
	Дать справку и указания гостю в местах отпуска и отдыха: лексика. Поиск необходимой информации в интернете: расписание поездов, аэропортов, сайты курортных гостиниц. Диалоги по теме.	2	Д.4,стр.24-26	
	Программа экскурсий: лексика. Работа с сайтами в интернете: пешие и автобусные обзорные экскурсии в городах Германии	2	Составить обзорную экскурсию	
	Степени сравнения прилагательных: правило и исключения. Предлоги места.	1	О.2,стр.70 выучить правило,выучить таблицу	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Ориентирование в городе»,городская экскурсия .Диалогическая речь	1	Выучить речевые клише	
	Ознакомление со степенями сравнения прилагательных: правило и исключения. Построение предложений с прилагательными. Предлоги места в предложениях: употребление в речи	1	Выполнить задания на распечатке	
	Содержание учебного материала	10		ОК 02-03

Тема 2.8. Отъезд гостей	Лексика и речевые клише к теме «Служба побудки. Бланк для побудки». Диалоги по теме	1	Д.4 стр.39	ОК 04-06 ОК 09
	Лексика и речевые клише к теме «Разъяснение счёта. Ошибки в счёте», «Приём оплаты за проживание. Валюта и кредитные карты». Диалоги по теме.	1	Д.4,стр.40 О.1,стр.37	
	Лексика и речевые клише к теме «Вопросы об удовлетворённости гостей проживанием в гостинице», «Прощание с гостями. Потерянные вещи». Диалоги по теме.	2	Д.4, стр.43-44	
	Деловая игра «В гостинице от приезда до отъезда».	3	Повторить лексику	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3		
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Служба побудки. Бланк для побудки». Построение диалогов по теме. Усвоение лексики и речевых клише по теме «Приём оплаты за проживание. Валюта и кредитные карты». Построение диалогов по теме.	1	Составить и выучить диалоги –прием оплаты за проживание	
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Вопросы об удовлетворённости гостей проживанием в гостинице», Прощание с гостями. Потерянные вещи». Построение диалогов по теме	1	Составить и выучить диалоги	
	Контрольная работа №2	1	Повторить слова	
Самостоятельная работа		12		
Промежуточная аттестация в форме дифзачета		2		
Всего:		62		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гаренских, Л. В. Немецкий язык: вводный курс = Deutsch: Vorkurs: практикум для СПО / Л. В. Гаренских, И. Т. Демкина. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2021. – 104 с. – ISBN 978-5-4488-1119-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104910>
2. Солодилова, И. А. Лексикология немецкого языка: учебное пособие для СПО / И. А. Солодилова. – Саратов: Профобразование, 2020. – 133 с. – ISBN 978-5-4488-0636-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91883>
3. Стренадюк, Г. С. Reise mit Vergnügen: учебное пособие для СПО / Г. С. Стренадюк, Н. Н. Ломакина, Ю. В. Погадаева. – Саратов: Профобразование, 2020. – 116 с. – ISBN 978-5-4488-0685-8. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91843>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: виды, этапы и методы принятия решений в структурном подразделении; номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования психология коллектива психология личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов современные средства и устройства информатизации правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; Демонстрация умений	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающихся сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающихся докладов, эссе, презентаций; - письменные/устные ответы,

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор;	выполнения заданий в виде деловой игры.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: решать профессиональные задачи в сфере управления структурным подразделением гостиничного предприятия определять задачи поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности выстраивать траектории профессионального и личностного развития организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Соответствие лексических единиц и грамматических структур	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.27
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.08 ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<i><u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u></i>	
<i><u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u></i>	
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<i><u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u></i>	
<i><u>2.2. Содержание дисциплины</u></i>	
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<i><u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u></i>	
<i><u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u></i>	
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология делового общения и конфликтология»: формирование у студентов комплекса психологических знаний, необходимых для развития профессионально важных качеств и значимых свойств личности.

Дисциплина «Психология делового общения и конфликтология» включена в *обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств

	использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования Применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: - составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов. - производить оплату с применением различных видов платежных средств. - определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей. -выбирать продукты страхования; - оформлять налоговую декларацию;	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты Структуры семейного бюджета и экономики семьи Банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование. Расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания. Виды платежных средств. Страхование и его виды. Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. Основы предпринимательства

	- оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер. - нормативные основания по защите прав потребителей; - выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	62	60
лабораторных и практических занятий	48	-
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	-
Всего	62	60

2.2. Содержание 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	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1.1. Основы психологии общения	Содержание	10		ОК 04 ОК 05
	Значение понятия психология. Основные психологические особенности личности влияющие на успешность общения	1	О.3 с. 5-8	
	Общение в системе межличностных и общественных отношений.	1	О.3 с. 8- 12	
	Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения.	1	О.2. стр. 5- 8	
	Структура и средства общения. Единство общения и деятельности	1	О.2. стр. 12-15	
	Понятие социальной перцепции. Перцептивная сторона общения.	1	О.2. стр. 15-20	
	Общение как восприятие людьми друг друга	1	О.2. стр. 20-23	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие 1 Тренинг: темперамент, его особенности в общении	1	Проведение тренинга	
	Практическое занятие 1 Тренинг: темперамент, его особенности в общении	1	Анализ результатов	
	Практическое занятие 2. Тренинг Ваш стиль делового общения	1	Проведение тренинга	
	Практическое занятие 2. Тренинг Ваш стиль делового общения	1	Анализ результатов	
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Содержание	8		ОК 04

Тема 1.2. Общение	Взаимодействие как организация совместной деятельности. Общение как взаимодействие.	1	Д.1. с. 217-222	
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Ориентация на понимание и ориентация на контроль	1	Д.1. с. 223-232	
	Общение как обмен информацией: основные элементы коммуникации. Коммуникативные барьеры.	1	О.3. с.41-45	
	Вербальная и невербальная коммуникация	1	О.2. стр. 12-20	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационной задачи. По работе с клиентом «испорченный телефон»	1	Решение задачи	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационной задачи. По работе с клиентом «испорченный телефон»	1	Анализ результатов	
	Практическое занятие 4. «Какой вы собеседник» Особенности коммуникативного процесса. Обратная связь, как основной элемент взаимодействия	1	Проведение теста	
	Практическое занятие 4. «Какой вы собеседник» Особенности коммуникативного процесса. Обратная связь, как основной элемент взаимодействия	1	Анализ результатов	
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.3. Деловое общение	Содержание	4		ОК 04 ОК 05
	Деловая этика и деловой этикет. Деловая беседа. Деловая переписка. Общие правила оформления документов.	1	О.1. с. 169-200	
	Деловые телефонные переговоры. Формы постановки вопросов. Формы делового общения и их характеристики. Деловой этикет и его значение для взаимодействия.	1	О.1. с.320-334	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие 5. Деловая игра: публичное выступление.	1	Подготовить публичное выступление	
	Практическое занятие 5. Деловая игра: публичное выступление.	1	Провести анализ публичных выступлений	

	Практическое занятие 6. Деловая игра «Оформление письменного информационного запроса»	1	Оформить запрос	
	Практическое занятие 6. Деловая игра «Оформление письменного информационного запроса»	1	Проанализировать запрос	
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.4. Деловая риторика	Содержание	6		ОК 04 ОК 05
	Основные принципы деловой риторики. Приемы убеждения. Приемы работы с аудиторией.	1	О.2. 85-102	
	Самопрезентация, правильная подборка материала, правильная подача	1	О.1. с. 367-372	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие 7. Деловая игра «Собеседование»	1	Провести игру	
	Практическое занятие 7. Деловая игра «Собеседование»	1	Провести анализ игры	
	Практическое занятие 8. Подготовка выступления с самопрезентацией	1	Подготовить выступление	
	Практическое занятие 8. Подготовка выступления с самопрезентацией	1	Провести анализ выступления	
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.5. Психологическое воздействие и манипулирование	Содержание	6		ОК 04 ОК 05
	Основные приемы психологического воздействия. Приемы распознавания нестандартного поведения.	1	О.1. с. 434- 444	
	Приемы манипулирования окружающими, распознавание по внешним признакам	1	О.2.с.267-276	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие 9. Практикум. «Как распознать специально спланированное психологическое воздействие»	1	Обсуждение ситуаций	
	Практическое занятие 9. Практикум. «Как распознать специально спланированное психологическое воздействие»	1	Обсуждение ситуаций	
	Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач. «Распознавание приемов манипулирования окружающими»	1	Анализ ситуаций	

	Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач. «Распознавание приемов манипулирования окружающими»	1	Анализ ситуаций	
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.6. Конфликты и пути их ликвидации	Содержание	10		ОК 03
	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов	1	О.2.с.267-276	
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	1	О.2 с .288-292	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие11. Стили поведения Самодиагностика «Стили поведения в конфликтной ситуации»	1	Провести самодиагностику	
	Практическое занятие11. Стили поведения Самодиагностика «Стили поведения в конфликтной ситуации»	1	Подготовить анализ	
	Самостоятельная работа обучающихся Тема 1.6. Конфликты и пути их ликвидации Самостоятельное изучение отдельных вопросов по теме 1. Типы конфликтных личностей 2. Морально-психологический климат в рабочей группе 3. Анализ психологической совместимости в рабочей группе 4. Составление доклада: «Профилактика конфликтов в рабочем коллективе»	12	Подготовить доклады	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Всего:		62		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика деловых отношений: электронное учебное пособие / Г. В. Бороздина. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 228 с.

2. Столяренко, Л. Д. Психология общения [Текст] : учебник для колледжей / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд. 2-е. – Ростов н/Дону: Феникс, 2021. – 317, [1] с. – (Среднее профессиональное образование). Текст: непосредственный

3. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования / Г.М.Шеламова. — 11-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. Текст: непосредственный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Коноваленко, В.А. Психология менеджмента, Теория и практика: учебник для бакалавров /В.А. Конова, М.Ю. Коноваленко. Издательство Юрайт, 2019-368 с.

2. Лавриненко, В.Н. Психология общения: электронный учебник для СПО / В.Н. Лавриненко, Л.И. Чернышова; под редакцией В.Н. Лавриненко, Л.И.Чернышовой, — Москва: Издательство Юрайт, 2020; - 350 с.

3. Леонов, Н.И. Психология общения: электронное учебное пособие для СПО /Н.И.Леонов - 4-е издание, переработано и дополнено – Москва: Издательство Юрайт, 2020.- 193 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: знание истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, знание классификаций услуг и сервиса; знание методов мониторинга рынка услуг; знание правил обслуживания потребителей услуг.	Описание методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей.	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины умение описывать методы мониторинга рынка услуг;	Описание методов мониторинга рынка услуг; Воспроизведение правил обслуживания потребителей; Подбор нормативно-правовых документов	Экспертная оценка выполнения практических заданий.

умение воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг; умение поиска и применения правовых документов.		

Приложение 2.29
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	251
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация производства продукции общественного питания»: формирование теоретических и практических знаний в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания, современных, прогрессивных методов и форм организации производства в системе массового питания..

Дисциплина «Организация производства продукции общественного питания» включена в *вариативную часть образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать
ОК 01	- 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; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;

	технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации;

	профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

	- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.6	- организовывать рабочие места для производства продукции общественного питания;	- технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	- работы с технологическим оборудованием; - составления технологической документации;

	- составлять калькуляционные карты на блюда и изделия; - осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции; - организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания; - оформлять необходимую документацию, связанную с производством продукции общественного питания; - соблюдать санитарные нормы и правила при организации производства продукции общественного питания;	- организации производства на предприятиях общественного питания; - нормативных документов, регламентирующих производство продукции общественного питания; - видов и характеристики оборудования, используемого для производства продукции общественного питания; - требований к сырью и материалам, используемым для производства продукции общественного питания; - порядка приемки сырья и материалов; - санитарных норм и правил, предъявляемых к организации производства продукции общественного питания;	- контроля качества продукции; - организации производственного процесса; - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - работы с документацией;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	48	26
теоретических занятий	22	
лабораторных и практических занятий	26	26
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	-
Всего	56	26

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	4	5
Раздел 1. Организация производства продукции общественного питания			56		
Тема 1.1. Классификация и особенности деятельности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2		ОК 01-ОК 06, ОК 09, ПК 2.6
	1	Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания.	1	О.Л.2 8-13 конспект	
	2	Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства и выпускаемой продукции.	1	О.Л.2 13-26 конспект	
	Практические занятия		2		
	3 4	Практическое занятие 1. Изучение документов ГОСТов общественного питания	2	М.У. к П/3 № 1	
Тема 1.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		2		ОК 01-ОК 06, ОК 09, ПК 2.6
	5	Роль, задачи, требования к организации снабжения. Виды и источники снабжения.	1	О.Л.2 28-38 конспект	
	6	Формы организации снабжения и способы доставки товаров.	1	О.Л.2 28-38 конспект	
	7	Виды и характеристика складских помещений предприятий общественного питания.	1	О.Л.2 38-46 конспект	

	8	Операции складского цикла: приемка, складирование, хранение и отпуск товаров.	1	О.Л.2 38-46 конспект	
	Практические занятия		2		
	9 10	Практическое занятие 2. Правила приемки, хранения, отпуска сырья и продуктов, документальное оформление складских операций.	2	М.У. к П/3 № 2	
Тема 1.3. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества продукции	Содержание учебного материала		2		ОК 01-ОК 06, ОК 09, ПК 2.6
	11	Организация труда работников на производстве	1	О.Л.2 136-148	
	12	Рациональная организация труда.	1	О.Л.2 129-132 конспект	
Тема 1.4. Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание учебного материала		2		ОК 01-ОК 06, ОК 09, ПК 2.6
	13	Использование сборника рецептур.	1	О.Л.2 53-59 конспект	
	14	Составление технологической карты.	1	О.Л.2 53-59 конспект	
	15	Оперативное планирование работы производства.	1	О.Л.2 59-66 конспект	
	16	Оперативное планирование работы производства.	1	О.Л.2 59-66 конспект	
	17	Виды и характеристика меню.	1	О.Л.2 59-66 конспект	
	18	Виды и характеристика меню.	1	О.Л.2 59-66 конспект	

	Практические занятия		20		
	19 20 21 22	Практическое занятие 3. Составление планового меню на неделю для столовой общедоступной.	4	М.У. к П/3 № 3	
	23 24 25 26	Практическое занятие 4. Составление меню для ресторана.	4	М.У. к П/3 № 4	
	27 28 29 30	Практическое занятие 5. Составление меню для кафе.	4	М.У. к П/3 № 5	
	31 32 33 34	Практическое занятие 6. Составление технологических карт для блюд и кулинарных изделий.	4	М.У. к П/3 № 6	
	35 36	Практическое занятие 7. Произвести расчет потребности в сырье на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	2	М.У. к П/3 № 7	
Тема 1.4. Организация работы производственных цехов	Содержание учебного материала		8		ОК 01-ОК 06, ОК 09, ПК 2.6
	37	Производственная структура и ее характеристика. Организация рабочих мест.	1	О.Л.2 67-75 конспект	
	38	Организация работы овощного цеха.	1	О.Л.2 75-78 конспект	
	39	Организация работы мясо-рыбного цеха.	1	О.Л.2 78-89 конспект	
	40	Организация работы горячего цеха.	1	О.Л.2 91-102 конспект	
	41	Организация работы холодного цеха.	1	О.Л.2	

				102-109 конспект	
	42	Организация работы вспомогательных производственных помещений.	1	О.Л.2 118-120 конспект	
	43	Организация работы раздач.	1	О.Л.2 120-129 конспект	
	44	Пути улучшения качества выпускаемой продукции.	1	О.Л.2 129-136 конспект	
	Практические занятия		4		
	45 46	Практическое занятие 12. Составление схемы организации рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов для овощного цеха	2	М.У. к П/3 № 8	
	47 48	Практическое занятие 13. Составление схемы организации рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов для мясо-рыбного цеха	2	М.У. к П/3 № 9	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата, составление презентации		6		
	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета		2		
	Всего:		56		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации деятельности сотрудников службы питания, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебное пособие / Любецкая, Т.Р.. – Москва : КНОРУС, 2022. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
2. Радченко Л.А. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Москва : КНОРУС, 2022. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.
2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.
4. Волкогонова, А.Т. Управленческая психология: учеб. пособие для студ. СПО. - Москва.: «Форум - ИНФРА-М», 2014. - 352 с. Текст (визуальный) : непосредственный.
5. Жабина, О.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Москва: Издательский центр «Академия», 2018 Текст (визуальный) : непосредственный.
6. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность : учебное пособие / В.К. Карнаухова. – Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
8. Мальгина, С.М. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Москва, Издательский центр «Академия», 2017 Текст (визуальный) : непосредственный.
9. Саак, А.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие / А.А. Саак, М.В. Якименко. – Москва : ПИТЕР, 2007. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
10. Полевая М.В., Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник. – Москва.: - «Академия», 2017. – 224с. Текст (визуальный) : непосредственный.
11. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
12. Трофимова Н.Б., Психология: учебное пособие. – М.: «Воронеж», 2014. - 192 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
13. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
14. Стрижак Л.Н. Психология и педагогика: учебное пособие. - М.: «МГИУ», 2014. – 335 с.
15. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения: учебник для СПО. – Ростов н/Д: Феникс, 2017, - 317

16. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: Организовывать рабочие места для производства продукции общественного питания Составлять калькуляционные карты на блюда и изделия Осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции Организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания Оформлять необходимую документацию, связанную с производством продукции общественного питания Соблюдать санитарные нормы и правила при организации производства продукции общественного питания Знания: Технологию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Организацию производства на предприятиях общественного питания Нормативные документы, регламентирующие производство продукции общественного питания Виды и характеристики оборудования, используемого для производства продукции общественного питания Требования к сырью и материалам, используемым для производства продукции общественного питания Порядок приемки сырья и материалов * Санитарные нормы и правила, предъявляемые к организации производства продукции общественного питания	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
	Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

Приложение 2.30
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.10 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	
<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физиология питания, санитария и гигиена»: ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве сотрудника предприятия общественного питания.

Дисциплина «Физиология питания, санитария и гигиена» включена в *вариативную часть образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	- 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; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;

	технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации;

	профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

	- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.7	- соблюдать правила личной гигиены и санитарные нормы при обслуживании гостей;	- санитарно-гигиенические требования к обслуживанию гостей в зале;	- соблюдения правил личной гигиены и санитарных норм; - поддержания санитарного состояния зала и оборудования;

	- поддерживать санитарное состояние зала и оборудования; - правильно сервировать стол; - подавать и убирать блюда и напитки в соответствии с установленными правилами; - контролировать качество подаваемых блюд и напитков;	- правила личной гигиены и санитарные нормы при обслуживании гостей; - требования к санитарному состоянию зала и оборудования; - виды и назначение столовой посуды, приборов и инвентаря; - правила сервировки стола; - порядок подачи и уборки блюд и напитков;	- сервировки стола; - подачи и уборки блюд и напитков; - контроля качества подаваемых блюд и напитков; - общения с гостями и разрешения конфликтных ситуаций;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	46	24
теоретических занятий	22	
лабораторных и практических занятий	24	24
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	2+6	-
Всего	56	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
Раздел 1 Основы физиологии питания			24/8		ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.7
Тема 1.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		10/4		
	1	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода.	1	О.1 с.78-101	
	2	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода.	1	О.1 с.78-101	
	3	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	О.1 с.118-123	
	4	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	О.1 с.118-123	
	5	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	О.1 с.131-135	
	6	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	О.1 с.131-135	
Тема 1.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Практические занятия		4		
	7	Практическое занятие №1 Расчет энергетической ценности блюд	1	МУ к ПЗ.№1	
	8	Практическое занятие №1 Расчет энергетической ценности блюд	1	МУ к ПЗ.№1	
	9	Практическое занятие №2 Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.	1	МУ к ПЗ.№2	
	10	Практическое занятие №2 Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.	1	МУ к ПЗ.№2	

	11	Практическое занятие № 3 Изучение схемы пищеварительного тракта	1	МУ к ПЗ.№3
	12	Практическое занятие № 3 Изучение схемы пищеварительного тракта	1	МУ к ПЗ.№3
	13	Практическое занятие № 4 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	МУ к ПЗ.№4
	14	Практическое занятие № 4 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	МУ к ПЗ.№4
Тема 1.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала		6/2	
	15	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	O.1 с.115-118
	16	Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	O.1 с.118-124
	Практическое занятие		2	
	17	Практическое занятие №5 Определение суточных энергозатрат организма.	1	МУ к ПЗ.№5
	18	Практическое занятие №5 Определение суточных энергозатрат организма.	1	МУ к ПЗ.№5
	19	Практическое занятие №6 Составление рациона питания для различных возрастных групп.	1	МУ к ПЗ.№6
	20	Практическое занятие №6 Составление рациона питания для различных возрастных групп.	1	МУ к ПЗ.№6
	21	Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	1	МУ к ПЗ.№7
	22	Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	1	МУ к ПЗ.№7
Тема 1.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		8/2	
	23	Рациональное питание: понятие, основные принципы.	1	O.1 с.123-128
	24	Режим питания и его значение.	1	O.1 с.123-128
	25	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	O.1 с.123-128
	26	Возрастные особенности питания детей и подростков	1	O.1 с.136-143
	27	Питание при умственном труде, в пожилом возрасте и старости	1	O.1 с.136-143
	28	Питание при умственном труде, в пожилом возрасте и старости	1	O.1 с.136-143
	Практическое занятие		2	
	29	Практическое занятие №8 Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.	1	МУ к ПЗ.№8

	30	Практическое занятие №8 Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.	1	МУ к ПЗ.№8	
	31	Практическое занятие №9 Характеристика основных диет	1	МУ к ПЗ.№9	
	32	Практическое занятие №9 Характеристика основных диет	1	МУ к ПЗ.№9	
Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве					
Тема 2.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала				
	33	Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды.	1	конспект	
	34	Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Предохранительные прививки и их значение	1	конспект	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала				
	35	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.	1	конспект	
	36	Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде. Борьба с грызунами и насекомыми.	1	конспект	
	Практическое занятие				
	37	Практическое занятие №10 Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов	1	МУ к ПЗ.№10	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	38	Практическое занятие №10 Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов	1	МУ к ПЗ.№10	
	Содержание учебного материала				
	39	Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки	1	конспект	
	40	. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	1	конспект	

	Практическое занятие			
	41	Практическое занятие №11 Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	1	МУ к ПЗ.№11
	42	Практическое занятие №11 Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	1	МУ к ПЗ.№11
	43	Практическое занятие №12 Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	1	МУ к ПЗ.№12
	44	Практическое занятие №12 Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	1	МУ к ПЗ.№12
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала			
	45	Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям перевозки.	1	конспект
	46	Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, таре. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.	1	конспект
Внеаудиторная самостоятельная работа: Работа с документами. Изучение требований системы ХАССР, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01			2	
Консультация			2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
Всего:			56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации деятельности сотрудников службы питания, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Микробиология, физиология питания, санитария / Рубина Е.А Малыгина В.Ф. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательство «Форум», 2019. – 239 с.
2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Лаушкина Т.А. – 4-е изд.,стер.-Москва: Издательский центр «Академия»,2019, - 240 с.
3. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Матюхина З.П. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.
4. Санитария и гигиена питания / Рубина Е.А. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / Богатырева Е.А Точкова Л.П. - Москва: Академкнига, 2015, - 183 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умения: Соблюдать правила личной гигиены и санитарные нормы при обслуживании гостей Поддерживать санитарное состояние зала и оборудования Правильно сервировать стол Подавать и убирать блюда и напитки в соответствии с установленными правилами Контролировать качество подаваемых блюд и напитков Знания: Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию гостей в зале Правила личной гигиены и санитарные нормы при обслуживании гостей	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса: -тестирования: -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

Требования к санитарному состоянию зала и оборудования Виды и назначение столовой посуды, приборов и инвентаря Правила сервировки стола Порядок подачи и уборки блюд и напитков	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. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций. Регламентов, рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий

Приложение 2.30
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.11 КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	267
<u>2. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	268
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	268
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	268
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	272
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	272
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	273
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	277
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	277
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	277
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	277

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.11 КУЛИНАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮД»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Кулинарная характеристика блюд»: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков кулинарной обработки продовольственного сырья, изготовления полуфабрикатов, приготовления кулинарной продукции, её оформления и отпуска, оценки качества и безопасности кулинарной продукции в объектах общественного питания.

Дисциплина «Кулинарная характеристика блюд» включена в *вариативную часть образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	- 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; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;

	- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;

	- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

	бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.8	- консультировать посетителей относительно характеристик блюд и	- характеристики блюд и напитков, включенных в меню;	- общения с гостями и выявления их потребностей;

	напитков, включенных в меню; - рекомендовать блюда и напитки в соответствии с предпочтениями посетителей; - составлять индивидуальные рекомендации по питанию и напиткам; - сочетать блюда и напитки с учетом их вкусовых качеств и совместимости; - подавать блюда и напитки в соответствии с установленными правилами;	- состава, пищевой ценности и калорийности блюд и напитков; - технологии приготовления блюд и напитков; - правил подачи и сочетания блюд и напитков; - винной карты и правил подачи вин; - культуры потребления различных напитков (алкогольных и безалкогольных);	- презентации блюд и напитков; - составления индивидуальных рекомендаций по питанию и напиткам; - сочетания блюд и напитков; - подачи блюд и напитков в соответствии с установленными правилами; - разрешения конфликтных ситуаций;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	74	28
теоретических занятий	46	
лабораторных и практических занятий	28	28
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	-
Всего	76	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Введение. Основные способы и приёмы кулинарной обработки сырья		Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
	1	Характеристика процессов : варка, жарка, тушение, припускание, запекание.	1	
	2		1	
		В том числе практические занятия		
	3	Основные способы и приёмы кулинарной обработки сырья	1	
	4		1	
Тема 2. Характеристика супов		Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
	5	Классификация супов: прозрачные, заправочные, супы-пюре, холодные, молочные, сладкие	1	
	6		1	
	7		1	
	8		1	
		В том числе практические занятия	2	
	9	Характеристика супов	1	
	10		1	
Тема 3. Характеристика соусов		Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
	11	Значение, оформление, подача, сервировка, сроки хранения	1	
	12		1	
	13		1	
	14		1	
		В том числе практические занятия	2	
	15	Характеристика соусов	1	
	16		1	
Тема 4. Характеристика		Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
	17	Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеристика кулинарной обработки. Условия и сроки хранения	1	
	18		1	

холодных блюд и закусок	19		1	
	20		1	
		В том числе практические занятия	2	
	21 22	Характеристика холодных блюд и закусок	1 1	
Тема 5. Характеристика блюд и гарниров из овощей, из круп, бобовых и макаронных изделий		Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
	23	Классификация блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Принцип подбора гарниров к мясным и рыбным блюдам	1	
	24		1	
	25		1	
	26		1	
		В том числе практические занятия	2	
Тема 6. Характеристика рыбных горячих блюд	27 28	Характеристика блюд и гарниров из овощей, из круп, бобовых и макаронных изделий	1 1	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
		Содержание учебного материала	6/2	
	29	Классификация рыбных горячих блюд. Значение, оформление, подача, сервировка, сроки хранения	1	
	30		1	
	31		1	
	32		1	
Тема 7. Характеристика мясных горячих блюд		В том числе практические занятия	2	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
	33 34	Характеристика рыбных горячих блюд	1 1	
		Содержание учебного материала	6/2	
	35	Классификация мясных горячих блюд. Значение, оформление, подача, сервировка, сроки хранения	1	
	36		1	
	37		1	
Тема 8. Характеристика блюд из с/х птицы и дичи	38		1	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
		В том числе практические занятия	2	
	39 40	Характеристика мясных горячих блюд	1 1	
		Содержание учебного материала	6/2	
	41	Классификация блюд из с/х птицы. Значение, оформление, подача, сервировка, сроки хранения	1	
	42		1	
	43		1	

	44		1	
		В том числе практические занятия	2	
	45	Характеристика блюд из с/х птицы и дичи	1	
	46		1	
Тема 9. Характеристика блюд из яиц и творога		Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
	47	Классификация блюд из яиц творога. Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления	1	
	48		1	
	49		1	
	50		1	
		В том числе практические занятия	2	
	51	Характеристика блюд из яиц и творога	1	
	52		1	
Тема 10. Характеристика изделий из теста, из значение		Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
	53	Классификация изделий из теста. Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления	1	
	54		1	
	55		1	
	56		1	
		В том числе практические занятия	2	
	57	Характеристика изделий из теста, из значение	1	
	58		1	
Тема 11. Характеристика холодных и горячих десертов		Содержание учебного материала	6/2	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
	59	Классификация десертов. Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления	1	
	60		1	
	61		1	
	62		1	
		В том числе практические занятия	2	
	63	Характеристика холодных и горячих десертов	1	
	64		1	
Тема 12. Характеристика блюд лечебного питания		Содержание учебного материала	10/6	ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.8
	65	Классификация блюд лечебного питания. Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления	1	
	66		1	
	67		1	
	68		1	

		В том числе практические занятия	6	
	69	Характеристика блюд лечебного питания	1	
	70		1	
	71		1	
	72		1	
	73		1	
	74		1	
	75	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
	76			
		Итого	76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации деятельности сотрудников службы питания, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории учебный ресторан, учебный бар оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 272 с. — ISBN 978-985-503-966-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94313> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Уметь: Консультировать посетителей относительно характеристик блюд и напитков, включенных в меню Рекомендовать блюда и напитки в соответствии с предпочтениями посетителей Составлять индивидуальные рекомендации по питанию и напиткам Сочетать блюда и напитки с учетом их вкусовых качеств и совместимости Подавать блюда и напитки в соответствии с установленными правилами Знать: Характеристики блюд и напитков, включенных в меню Состав, пищевую ценность и калорийность блюд и напитков Технологию приготовления блюд и напитков Правила подачи и сочетания блюд и напитков Винную карту и правила подачи вин Культуру потребления различных напитков (алкогольных и безалкогольных)	Может консультировать посетителей относительно характеристик блюд и напитков, включенных в меню Способен рекомендовать блюда и напитки в соответствии с предпочтениями посетителей Умеет составлять индивидуальные рекомендации по питанию и напиткам Может сочетать блюда и напитки с учетом их вкусовых качеств и совместимости Подавать блюда и напитки в соответствии с установленными правилами Умеет подавать блюда и напитки в соответствии с установленными правилами Знает характеристики блюд и напитков, включенных в меню Знает состав, пищевую ценность и калорийность блюд и напитков Имеет представление о технологии приготовления блюд и напитков Знаком с правилами подачи и сочетания блюд и напитков Знает винную карту и правила подачи вин Знаком с культурой потребления различных напитков (алкогольных и безалкогольных)	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися докладов, эссе, презентаций;

Приложение 2.31
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.12 МАРКЕТИНГ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	
<u>2. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12 МАРКЕТИНГ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Маркетинг в организациях общественного питания»: изучение основ маркетинга и его применения в сфере общественного питания для успешного функционирования предприятий и удовлетворения потребностей потребителей.

Дисциплина «Маркетинг в организациях общественного питания» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать
ОК 01	- 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; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;

	- использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации;

	профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

	- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.5	- определять цели и задачи маркетингового исследования; - выбирать и применять соответствующие	- общих принципов и методов маркетинговых исследований; - инструментов комплекса маркетинга;	- аналитических способностей; - сбора и интерпретации данных; - презентации и коммуникации;

	инструменты комплекса маркетинга; - собирать и анализировать данные о рынке; - формулировать и обосновывать рекомендации на основе результатов исследований; - контролировать и корректировать ход маркетинговых исследований;	- целевых групп потребителей; - методов сбора и анализа данных; - управленческих решений, принимаемых на основе маркетинговых исследований;	- использования компьютерных программ для обработки и анализа данных; - составления отчетности и документирования;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	58	36
теоретических занятий	22	
лабораторных и практических занятий	36	36
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	2+6	-
Всего	66	36

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Маркетинг в предприятиях питания		66/36		
Тема 1. Основы маркетинга услуг общественного питания	Содержание учебного материала	6		ОК 01-06 ОК 09 ПК 2.5
	1. Введение. Социально-экономическая сущность маркетинга и его основные концепции.	1	конспект	
	2. Введение. Социально-экономическая сущность маркетинга и его основные концепции.	1	конспект	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	3. Сравнение определений маркетинга, данных в отечественной и зарубежной литературе.	1	защита практической работы	
	4. Сравнение определений маркетинга, данных в отечественной и зарубежной литературе.	1	защита практической работы	
	5. Составление схемы деятельности маркетинговых служб предприятия общественного питания.	1	защита практической работы	
	6. Составление схемы деятельности маркетинговых служб предприятия общественного питания	1	защита практической работы	
Тема 2. Реализация концепции маркетинга на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4		ОК 01-06 ОК 09 ПК 2.5
	7. План – программа маркетинговой деятельности предприятия общественного питания.	1	конспект	

	8. План – программа маркетинговой деятельности предприятия общественного питания.	1	конспект	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	9. Разработка плана-программы маркетинга для предприятия общественного питания.	1	защита практической работы	
	10. Разработка плана-программы маркетинга для предприятия общественного питания.	1	защита практической работы	
Тема 3. Объекты маркетинговой деятельности.	Содержание учебного материала	4		ОК 01-06 ОК 09 ПК 2.5
	11. Классификация потребностей: физиологические, социальные, психические, интеллектуальные и духовные; приоритетность потребностей.	1	конспект	
	12. Классификация потребностей: физиологические, социальные, психические, интеллектуальные и духовные; приоритетность потребностей.	1	конспект	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	13. Выявление и формирование спроса на услуги общественного питания.	1	защита практической работы	
	14. Выявление и формирование спроса на услуги общественного питания.	1	защита практической работы	
	15. Выявление и формирование спроса на услуги общественного питания.	1	защита практической работы	
	16. Выявление и формирование спроса на услуги общественного питания.	1	защита практической работы	
Тема 4. Субъекты маркетинговой деятельности.	Содержание учебного материала	4		ОК 01-06 ОК 09 ПК 2.5
	17. Потребители: понятие, их классификация, сегментирование. Теории содержания мотивации	1	конспект	

	18. Поведение потребителей. Модели потребительского поведения.	1	конспект	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	19. Составление схемы маркетинговой службы в организации общественного питания.	1	защита практической работы	
	20. Составление схемы маркетинговой службы в организации общественного питания	1	защита практической работы	ОК 01-06 ОК 09 ПК 2.5
	21. Анализ поведения потребителя при совершении покупки.	1	защита практической работы	
	22. Анализ поведения потребителя при совершении покупки.	1	защита практической работы	
Тема 5. Конкурентоспособность предприятий, услуг.	Содержание учебного материала	4		ОК 01-06 ОК 09 ПК 2.5
	23. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность предприятий, продукции и услуг, конкурентные преимущества.	1	конспект	
	24. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность предприятий, продукции и услуг, конкурентные преимущества.	1	конспект	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		
	25. Выбор, определение и анализ показателей конкурентоспособности организации.	1	защита практической работы	
	26. Выбор, определение и анализ показателей конкурентоспособности организации.	1	защита практической работы	
	27. Проведение анализа конкурентных преимуществ организации.	1	защита практической работы	
	28. Проведение анализа конкурентных преимуществ организации.	1	оформить отчет	

	29. На основе анализа показателей конкурентоспособности сделать вывод о конкурентоспособности организации.	1	защита практической работы	
	30. На основе анализа показателей конкурентоспособности сделать вывод о конкурентоспособности организации.	1	оформить отчет	
Тема 6. Методы маркетинга.	Содержание учебного материала	8		ОК 01-06 ОК 09 ПК 2.5
	31. Классификация методов маркетинга.	1	конспект	
	32. Методы изучения рынка. Назначение, разновидности методов, их возможности, достоинства и недостатки.	1	конспект	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		
	33. Рассмотрение процесса участия в проведении маркетинговых исследований рынка.	1	защита практической работы	
	34. Рассмотрение процесса участия в проведении маркетинговых исследований рынка.	1	защита практической работы	
	35. Проведение сбора и анализа маркетинговой информации.	1	защита практической работы	
	36. Проведение сбора и анализа маркетинговой информации.	1	оформить отчет	
	37. Выбор и применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта.	1	защита практической работы	
	38. Выбор и применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта.	1	защита практической работы	
Тема 7. Ценовая политика в комплексе маркетинга	Содержание учебного материала	8		ОК 01-06 ОК 09 ПК 2.5
	39. Особенности установления цены на товары и услуги в системе общественного питания.	1	конспект	
	40. Особенности установления цены на товары и услуги в системе общественного питания.	1	конспект	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		

	41. Анализ ценовой политики предприятия общественного питания.	1	защита практической работы	
	42. Анализ ценовой политики предприятия общественного питания.	1	оформить отчет	
	43. Определение направления ценовой политики и обоснование её выбора.	1	защита практической работы	
	44. Определение направления ценовой политики и обоснование её выбора.	1	защита практической работы	
	45. Сбор информации о ценах и анализ ценовой политики организации.	1	защита практической работы	
	46. Сбор информации о ценах и анализ ценовой политики организации.	1	оформить отчет	
Тема 8. Формирование коммуникационной политики предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	6		ОК 01-06 ОК 09 ПК 2.5
	47. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных кампаний.	1	конспект	
	48. Алгоритм разработки и технология проведения рекламных кампаний.	1	конспект	
	49. Дисконтные программы и программы лояльности на предприятиях общественного питания.	1	конспект	
	50. Дисконтные программы и программы лояльности на предприятиях общественного питания.	1	конспект	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	51. Оценка коммуникационной политики предприятия общественного питания.	1	защита практической работы	
	52. Оценка коммуникационной политики предприятия общественного питания.	1	защита практической работы	
	Содержание учебного материала	4		ОК 01-06

Тема 9. Маркетинговый контроль на предприятиях общественного питания	53. Маркетинговый контроль на предприятиях общественного питания.	1	конспект	ОК 09 ПК 2.5
	54. Маркетинговый контроль на предприятиях общественного питания.	1	конспект	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	55. Составление анкеты для оценки эффективности маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания.	1	оформить отчет	
	56. Составление анкеты для оценки эффективности маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания.	1	оформить отчет	
Тема 10. Концепция развития рыночной экономики.	Содержание учебного материала	2		ОК 01-06 ОК 09 ПК 2.5
	57. Концепции развития рыночной экономики, их характерные признаки.	1	конспект	
	58. Концепции развития рыночной экономики, их характерные признаки.	1	конспект	
Консультация		2		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6		
Всего:		66		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет основ маркетинга, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.
Лаборатории учебный ресторан. учебный бар, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 1. Кузьмина Е.Е Маркетинг: учебник и практикум, - М.: Изд. Юрайт, 2018. - 383 с.
2. 2. Жабина С.Б.Маркетинг в организациях общественного питания: 2-е изд., исп. и доп. учебное пособие, - М.: Изд. Юрайт, 2018. -264 с.
3. 3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452697> (дата обращения: 07.04.2020).
4. 4. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454443> (дата обращения: 07.04.2020).
5. 5. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 9916-8980-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437531>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Умеет: Определять цели и задачи маркетингового исследования Выбирать и применять соответствующие инструменты комплекса маркетинга Собирать и анализировать данные о рынке Формулировать и обосновывать рекомендации на основе результатов исследований *Контролировать и корректировать ход маркетинговых исследований Знает:	Планировать текущую деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
	Планировать текущую деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
	Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

Общие принципы и методы маркетинговых исследований Инструменты комплекса маркетинга (4Р: продукт, цена, продвижение, место) Целевые группы потребителей Методы сбора и анализа данных Управленческие решения, принимаемые на основе маркетинговых исследований	Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.32
ОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.13 САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	
1. <u>Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	
2. <u>Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>.....	
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</i>	
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	
3. <u>Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>.....	
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение</i>	
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. <u>Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.13 САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики»: формирование у обучающихся понимания новых закономерностей развития современной цифровой экономики, предпосылок создания в России благоприятных организационных и нормативно-правовых условий для эффективного развития институтов цифровой экономики при участии государства, бизнес-сообщества и гражданского общества и обеспечения быстрого роста национальной экономики за счет качественного изменения структуры и системы управления национальными экономическими активами, достижения эффекта «российского экономического чуда» в условиях формирования глобальной цифровой экосистемы.

Дисциплина «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	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 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.1	Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой Использовать специализированные программные приложения и информационно- телекоммуникационную сеть «Интернет» для	Виды технических носителей информации Методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации Стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации	Идентификация структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации Извлечение структурированных данных из внешних источников информации для документированных

выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации Работать в графических редакторах Обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения Работать с текстовым редактором Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет Размещать мультимедийные объекты в информационных системах Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации Использовать поисковые системы	Принципы организации информационных баз данных Характеристики и распространенные форматы графических файлов Основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации Требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах Технические средства сбора, обработки	сфер деятельности организации Загрузка структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая) Контроль корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации

ПК 4.2	Проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации	Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации Принципы организации информационных баз данных Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации	Классификация и индексирование структурированных данных документированных сфер деятельности организации Проверка сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации Ведение реестра документированных сфер деятельности
ПК 4.3	Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	Специализированное программное обеспечение Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности Методы представления информации Принципы, методы формирования отчетности Основы статистики Организационная структура и филиалы организации	Сбор информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Обработка собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Заполнение отчетных форм по результатам

			цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия в т.ч.:	72	52
лабораторных и практических занятий	52	-
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	-
Всего	72	52

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем цифрового модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК
1	2		3	4
Раздел 1. Цифровая экономика			72/34	
Тема 1 1. Цифровая экономика. Цели, задачи, базовые направления развития.		Содержание	8	ПК 9.1-9.3 ОК 01-07, 09-11
	1	Технологическое развитие: исторические вехи и современность.		
	2			
	3	Четвертая промышленная 6 революция и информационная глобализация.		
	4			
	5	Информационная экономика как основа развития цифровой экономики. Основные характеристики и возможности информационной (сетевой) экономики.		
	6	Новые экономические законы. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений).		
	7			
	8			
		В том числе практических занятий	8	
	9	1.Цифровая экономика как дальнейшее развитие новой (информационной) экономики.	2	ПК 9.1-9.3 ОК 01-07, 09-11
	10			
11	2.Движущие силы цифровой трансформации и ее измерение.	2		
12				
13	3.Носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение.	2		
14	Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение).			
15	4.Интернет вещей, подключенный (умный) дом и умные города.	2		
16				
Тема 1.2. Организационные основы и структура		Содержание	8	
	17	1.Понятие информационной экономики. Критерии информационной экономики.		ПК 9.1-9.3
	18			
	19			

цифровой экономики.	20			ОК 01-07, 09-11
	21 22 23 24	2.Источники становления информационной экономики. Этапы развития информационной экономики.		
		В том числе практических занятий	8	
	25 26 27 28	1.Перспективы развития информационной экономики с позиции экономической теории.	4	ПК 9.1- 9.3 ОК 01-07, 09-11
	29 30 31 32	2.Стадии становления информационной экономики. Новые условия производства и изменение производительности.	4	
Тема 1.3. Роль больших данных (big data) в принятии решений в экономике и финансах.		Содержание	8	
	33 34 35 36	1.Понятие больших данных (big data). Новые подходы к накоплению и обработке данных в экономике и финансах на микро- и макроуровнях. Открытые данные компьютерных поисковых систем и социальных сетей. Google Trends, Yandex.Wordstat.		ПК 9.1- 9.3 ОК 01-07, 09-11
	37 38 39 40	2.Прогнозирование социально-экономических процессов в режиме реального времени (nowcasting).		
		3.Этические и иные ограничения применимости методов анализа больших данных.		
		В том числе практических занятий	8	
	41 42	1.Операционные риски экономических агентов, связанные с большими данными.	2	ПК 9.1- 9.3 ОК 01-07, 09-11
	43 44 45 46 47 48	2.Формирование способности работать с компьютером как средством управления информацией, работать с информацией из различных источников, в том числе в глобальных компьютерных сетях, способности использовать основные методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности для теоретического и экспериментального исследования, способности использовать соответствующий математический аппарат и инструментальные средства для	6	

		обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования, умение готовить научно-технические отчеты, презентации, научные публикации по результатам выполненных		
Тема 1.4. Институциональные основы цифровой экономики.		Содержание	8	
	49			ПК
	50	1.Функции государства и правовое обеспечение перехода к цифровой экономике.		9.1-
	51	2.Критерии оценки уровня развития цифровой экономики. Институциональная		9.3
	52	среда для цифровой экономики. Правовое регулирование цифровой экономики. \		ОК
	53	3.Проблемы адаптации «новых правил игры» в цифровой экономике		01-07,
	54	(транзакционный анализ). Государственное регулирование цифровой экономики.		09-11
	55	4.Законодательное обеспечение, регулирующие институты и стимулирование		
	56	развития основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность, «умный» город и телемедицина и т.д.).\		
		В том числе практических занятий	8	
	57			ПК
	58	1.Межстрановые сопоставления. Этапы формирования системы критериев для	4	9.1-
	59	оценки развития цифровой экономики. Основные индексы, характеризующие		9.3
	60	развитие цифровой экономики в странах мира.		ОК
	61		2	01-07,
	62	2.Проблема эффективности существующих инструментов оценки.		09-11
Тема 1.5. . Цифровая трансформация отраслей экономики		Содержание	8	ПК
	63	Трансформация промышленности в цифровой экономике	1	9.1-
	64	Основные инновационные решения умного сельского Хозяйства	1	9.3
	65	Использование умных энергосистем	1	ОК
	66	Технологии блокчейн	1	01-07,
	67	Трансформация сферы услуг	1	09-11
	68	Трансформация отрасли туризма	1	
		В том числе практических занятий	2	
	69	Трансформация сферы услуг	1	
	70	Трансформация отрасли туризма	1	
Самостоятельная работа			14	

Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета	6	
Всего	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Михеева, Е.В Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.

2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для СПО / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации Работать в графических редакторах Обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать,	использовать цифровые решения в профессиональной деятельности; применять современные цифровые решения при проектировании информационных систем. выявлять проблемные ситуации используя анализа и абстрактного мышления; осуществлять поиск решений проблемных ситуаций; производить анализ явлений и обрабатывать полученный результат. использовать социальные сети и поисковые системы	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; -докладов, рефератов; -теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.

кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения Работать с текстовым редактором Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет Размещать мультимедийные объекты в информационных системах Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации Использовать поисковые системы Проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач		

цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации		
Виды технических носителей информации Методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации Стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации Принципы организации информационных баз данных Характеристики и распространенные форматы графических файлов Основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации Требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах Технические средства сбора, обработки Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации Принципы организации информационных баз данных Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.

данных документированных сфер деятельности организации Специализированное программное обеспечение Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности Методы представления информации Принципы, методы формирования отчетности Основы статистики Организационная структура и филиалы организации		

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность
43.01.16 Туризм и гостеприимство

Квалификации выпускника
Специалист по туризму и гостеприимству
Официант
Бармен
Администратор

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.....	3
Требования к проведению демонстрационного экзамена	6
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)	7

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана законодательными и нормативно-правовыми документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
2. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Приказом Минпросвещения России от 12 декабря 2022 г. № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;
4. Приказом Министерства образования от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;
6. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приёму и размещению гостей»;
7. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации– от 07 мая 2015 года № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;
8. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации– от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;
9. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации– от 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004 «Об утверждении профессионального стандарта 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» и является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП-П) среднего профессионального образования в ОО СПО.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ

«Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326).

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ВД. 02 Предоставление услуг предприятий питания	ПМн.02 Предоставление услуг предприятий питания
ВД. 03 Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен	ПМ.03 Выполнение работ по профессиям Администратор, Бармен
По запросу работодателя	
ВД. 04 Выполнение работ по профессии Официант	ПМ.04 Выполнение работ по профессии Официант

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. Организация и контроль	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников

текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ВД. 02 Предоставление услуг предприятий питания (по выбору)	ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.
	ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.
	ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.
	ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.

Код компетенции	Формулировка компетенции
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 правовой 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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3. 1. Вид государственной итоговой аттестации

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы) в соответствии с ФГОС СПО.

Эти виды испытаний позволяют наиболее полно проверить уровень сформированности профессиональных компетенций выпускника, готовность к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство присваивается квалификация: *специалист по туризму и гостеприимству*.

3.2. Объем времени на подготовку и проведение

Согласно ФГОС, в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» отводится 6 недель, из них на подготовку ВКР – 4 недели, на защиту ВКР и проведение ДЭ – 2.

3.3. Сроки проведения

Сроки проведения аттестационного испытания с по (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 и локальными нормативными актами).

3.4. Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

3.5. Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации (ГИА):

- Программа государственной итоговой аттестации в образовательной организации (доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА);
- Распоряжение о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета);
- Протокол ознакомления студентов с Программой проведения государственной итоговой аттестации;
- Приказ о закреплении тем дипломных работ, назначении руководителей и консультантов по ним;
- Производственные характеристики;
- Сводная ведомость итоговых оценок;
- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям (аттестационные листы);
- Дипломные проекты выпускников;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению дипломной работы обучающихся (на каждого обучающегося);
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов обучающимся группы, защитившим дипломную работу по специальности;

Приказ об утверждении председателя государственной экзаменационных комиссии, состава государственной экзаменационной комиссии по каждой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности, реализуемой образовательной организацией (при необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной образовательной программе).

3.6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

3.6.1. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом VII Приказа Минобрнауки РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.6.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

3.6.3. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.6.4. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

- б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения ГИА оформляются увеличенным шрифтом;

- в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

- г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

- д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка)

3.6.5. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

3.7. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

3.7.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

3.7.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

3.7.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

3.7.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа

педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов Оператора, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

3.7.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

3.7.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

3.7.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

3.7.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с

момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

3.7.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

3.7.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Критерии оценки дипломного проекта

Крите	Показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР.
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

**Примерная тематика дипломных работ
по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»**

направленности: предоставление услуг питания

1. Совершенствование системы планирования и управления персоналом в ресторане
2. Разработка и внедрение современной системы стимулирования персонала в ресторане при гостинице
3. Разработка программы мероприятий по обучению и развитию персонала службы питания гостиницы
4. Разработка концепции создания благоприятного психологического климата в гостинице
5. Формирование системы менеджмента качества службы питания гостиничного предприятия
6. Технологии предоставления услуги питания в гостинице
7. Организация предоставления услуги рум-сервис в гостинице
8. Организация работы службы питания в гостинице
9. Культура обслуживания гостей в ресторане
10. Совершенствование системы контроля качества услуг ресторана
11. Мотивированная организация труда персонала на предприятии общественного питания
12. Организация и планирование работы сотрудников ресторана
13. Реализация и внедрение «зеленых технологий», в ресторанный бизнес
14. Специфика предоставления услуг предприятиями общественного питания в гостинице
15. Технологический процесс обслуживания гостей в ресторане при гостинице
16. Организация банкетного обслуживания в гостинице
17. Формирование эффективной системы мотивации персонала гостиницы
18. Система повышения качества обслуживания при помощи международных стандартов
19. Специфика взаимодействия гостиничных служб внутри гостиницы

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение
Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Столы	Мебель	Основное	Письменный, одноместный, ЛДСП, не менее 10	СГ.01 ОП.08
2.	Стулья ученические	Мебель	Основное	Каркас металлический, не менее 25	
3.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900х400х600 мм	
4.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
5.	Аудиторная доска	Мебель	Основное	Переносная	
6.	Шкаф (ящик) для хранения карт	Мебель	Основное	ЛДСП	
7.	Набор плакатов с государственной символикой политическая	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
8.	Карта Мира	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
9.	Карта Крыма	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
10.	Карта достопримечательностей Крыма	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
11.	Глобус	Оборудование	Основное	Бумажный, ученический	
12.	Компьютер с доступом к сети интернет	ТС		Процессор не менее i3 ,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	интернет (с установленным по canva, gimp, paint, photo pos pro, pixlr x, vectr, inkscape, gravit, paint 3d, gravit designer, sketchup free, blender, информационно-правовое обеспечение "гарант", программный продукт "мойофис. Образование", windows 10 pro, microsoftofficepro 2016)			дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 гб	
13.	Телевизор	ТС		TV-плазма не менее 32 дюйма	
14.	Мультимедийный комплекс	ТС		Переносной с экраном	
	История России Основы финансовой грамотности Основы бережливого производства	УМК			

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол	Мебель	Основное	Письменный, одноместный, лдсп, не менее 8	СГ.02 ОП.07
2.	Стулья ученические	Мебель	Основное	Каркас металлический, не менее 16	
3.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900х400х600 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4.	Стул для преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
5.	Аудиторная доска	Мебель	Основное	Переносная	
6.	Шкаф	Мебель	Основное	Лдсп	
7.	Переносной мультимедиа проектор	Оборудование	Основное	Переносной	
8.	Экран	Оборудование	Основное	Переносной	
9.	Набор стендов и плакатов	Оборудование	Основное	Бумажные, ученические	
10.	Компьютер с выходом в интернет (с установленным по canva, gimp, paint, photo pos pro, pixlr x, vectr, inkscape, gravit, paint 3d, gravit designer, sketchup free, blender, информационно-правовое обеспечение "гарант", программный продукт "мойофис. Образование", windows 10 pro, microsoftofficepro 2016);	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6" оперативная память ddr4 не менее 8 гб	
11.	Иностранный язык в профессиональной деятельности Иностранный язык (второй)	УМК			

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Письменный, одноместный, лдсп	ОП.05 ОП.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Стол	Мебель	Основное	Письменный, лдсп, не менее 15	ПМ.01
3.	Стуль	Мебель	Основное	Ученические, не менее 25	
4.	Доска учебная	Мебель	Основное	Учебная, стационарная	
5.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
6.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900х400х600 мм	
7.	Вешалка	Мебель	Основное	Металлическая	
8.	Кондиционер	Мебель	Основное	Настенная сплит система	
9.	Шкаф	Мебель	Основное	ЛДСП	
10.	Плакатницы	Оборудование	Основное	Бумажные, ученические	
11.	Мультимедийный проектор,	Оборудование	Основное	Переносной	
12.	Экран	Оборудование	Основное	Переносной	
13.	Мфу	Оборудование	Основное	Лазерный а4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
14.	Компьютеры (с установленным по canva, gimp, paint, photo pos pro, pixlr x, vectr, inkscape, gravit, paint 3d, gravit designer, sketchup free, blender, информационно-правовое обеспечение "гарант", программный продукт "мойофис. Образование", windows 10	ТС	Основное	Разрешение не менее full hd, диагональ не менее 43 дюймов	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	pro, microsoftofficepro 2016);				
15.	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	УМК			

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6x0,6 м	СГ.03
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Вешалка	Мебель	Основное	Встроенная	
6.	Шкаф книжный	Мебель	Основное	Встроенный	
7.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Настенная, 900x1500	
8.	Медицинская аптечка	Оборудование	Основное	Аптечка для учебных, общеобразовательных учреждений, футляр	
9.	Огнетушитель	Оборудование	Основное	Углекислотный оу-1	
10.	Мультимедийный проектор	Оборудование	Основное	Переносной с экраном	
11.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное	Обучающие на тему техники безопасности и охраны труда	
12.	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Оборудование	основное	Настольный/напольный,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				электронный	
13.	Набор стендов и плакатов	Оборудование	специализированное	бумажные, ученические	
14.	Мультимедийный проектор	ТС	основное	переносной с экраном	
15.	Ноутбук	ТС	основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ	
	Безопасность жизнедеятельности	УМК			

Кабинет «Менеджмента и управления персоналом»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6x0,6 м	СГ.06 ОП.04 ПМ.01
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему менеджмента и управления персоналом	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
	Менеджмент в туризме и гостеприимстве Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	УМК			

Кабинет «Основ маркетинга»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ОП.12 ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему маркетинга	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
	Оформление и обработка заказов клиентов экскурсионных услуг Координация работы по реализации заказа экскурсионных услуг	УМК			

Кабинет «Правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ОП.03 ПМ.01
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Набор плакатов	Оборудование	Специализированное	Тканевые, ученические	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
8.		Оборудование	Основное		
9.		Оборудование	Основное		
10.		Оборудование	Основное		
11.		Оборудование	Основное		
	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве Основы делопроизводства	УМК			

Кабинет «Экономики и бухгалтерского учета»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	СГ.05 ОП.06 ПМ.01
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Набор плакатов	Оборудование	Специализированное	Тканевые, ученические	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
	Экономика и бухгалтерский учет в туризме и гостеприимстве Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	УМК			

Кабинет «Предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	основное	мягкий, 0,6х0,6 м	ОП.01 ОП.02
2.	Стол преподавателя	Мебель	основное	столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	основное	металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	основное	письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	основное	магнитно-маркерная, переносная	
6.	Набор плакатов	Оборудование	специализированное	тканевые, ученические	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	основное	переносной с экраном	
8.	Предпринимательская деятельность в туризме и гостеприимстве	УМК			

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стул преподавателя	Мебель	основное	мягкий, 0,6х0,6 м	ОП.09 ОП.10 ОП.11 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2.	Стол преподавателя	Мебель	основное	столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	основное	металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	основное	письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	основное	магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	специализированное	обучающие на тему деятельности служб бронирования и продаж	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	основное	переносной с экраном	
	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства Организация производства продукции общественного питания	УМК			

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	основное	мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.01
2.	Стол преподавателя	Мебель	основное	столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	основное	металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	основное	письменный, двухместные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5.	Доска учебная	Оборудование	основное	магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	специализированное	обучающие на тему деятельности служб бронирования и продаж	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	основное	переносной с экраном	
	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	УМК			

1.2. Оснащение мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Учебный ресторан»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	основное	мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2.	Стол преподавателя	Мебель	основное	столешница ДСП,	
3.	Винный шкаф	Мебель	специализированное	стеклянная дверца с регулировкой температуры	
4.	Станция официанта	Мебель	специализированное	ЛДСП, 2 секции	
5.	Стойка администратора	Мебель	специализированное	ЛДСП, 2 секции,	
6.	Мельница для перца/соли	Мебель	специализированное	Деревянная	
7.	Декантер	Мебель	специализированное	Стеклянный	
8.	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	специализированное	Многофункциональная кассовая станция г-	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				keeper ПО	
9.	Тележка для фламбе	Оборудование	специализированное	передвижная, 2-х комфорочная, 1000*550*835 мм	
10.	Стол	Оборудование	специализированное	Складной, квадратный не более 800*800мм	
11.	Стол	Оборудование	специализированное	Складной, прямоугольный не более 1200 мм	
12.	Горелка для карамелизации	Оборудование	специализированное	Газовая, кондитерская	
13.	Весы	Оборудование	специализированное	Электронные, микрограммные	
14.	Набор ножей	Оборудование	специализированное	поварская тройка	
15.	Набор досок разделочных	Оборудование	специализированное	Пластик, 15/20/30/40 см	
16.	Доска для сыра	Оборудование	специализированное	Круглая, деревянная с углублением	
17.	Поднос официанта	Оборудование	специализированное	Пластик, прямоугольный прорезиненный 35/45см	
18.	Поднос барный	Оборудование	специализированное	Пластик, круглый D=275, H=25мм	
19.	Подставка для кулера	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь	
20.	Корзина	Оборудование	специализированное	Для хлеба, круглая	
21.	Бокал д/бренди «Эталон»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 500 мл	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
22.	Бокал для белого вина	Оборудование	специализированное	Стеклянный, из одной коллекции до 260 мл	
23.	Бокал для воды	Оборудование	специализированное	Стеклянный, из одной коллекции до 360 мл	
24.	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 280 мл	
25.	Бокал для красного вина	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл из одной коллекции	
26.	Фужер флейта	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл из одной коллекции	
27.	Бокал кокт. рюмка маленькая	Оборудование	специализированное	Стеклянный, из до 90 мл	
28.	Бокал кокт. рюмка большая	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 280 мл	
29.	Бокал Олд Фэшн	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл	
30.	Бокал Олд Фэшн «Концерто»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл	
31.	Бокал Олд Фэшн «Праймери»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл	
32.	Бокал Олд Фэшн «Пулсар»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл	
33.	Бокал Хайбол	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
34.	Бокал Хайбол «Нью-Йорк»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
35.	Бокал Хайбол «Пикадилли»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
36.	Бокал Хайбол «Романтика»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
37.	Бокал Харикейн «Бистро»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
38.	Бокал для порто	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 100 мл из одной коллекции	
39.	Бокал для хереса	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 100 мл из	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				одной коллекции	
40.	Фужер чаша	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 160 мл из одной коллекции	
41.	Дегустационный бокал	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 140 мл	
42.	Бокал Маргарита	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 250 мл	
43.	Чашка для пунша	Оборудование	специализированное	Стеклнная	
44.	Пус кафе	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 120 мл	
45.	Снифтер	Оборудование	специализированное	Стеклнный	
46.	Ложка для чая	Оборудование	специализированное	Металлические из одной коллекции	
47.	Ложка для латте	Оборудование	специализированное	Металлические, из одной коллекции	
48.	Сахарница фарфор	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
49.	Пара для капучино (блюдце + кружка)	Оборудование	специализированное	фарфор, из одной коллекции	
50.	Пара для эспresso (блюдце + кружка)	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
51.	Соусник	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
52.	Салфетница	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
53.	Миска	Оборудование	специализированное	Стеклнная, многопорционная, глубокая с крышкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
54.	Миска	Оборудование	специализированное	Стеклянная, многопорционная, глубокая с крышкой	
55.	Стол	Оборудование	специализированное	Складной, круглый не более 1200 мм.	
56.	Сервант официанта	Оборудование	специализированное	ЛДСП, 2 секции	
57.	Стул	Оборудование	специализированное	Каркас деревянный, с мягким сиденьем	
58.	Балон кремер	Оборудование	специализированное	1000мл	
59.	Емкость для льда	Оборудование	специализированное	Стеклянные	
60.	Совок для льда	Оборудование	специализированное	Пластик	
61.	Нож сомелье	Оборудование	специализированное	профессиональный	
62.	Нарзанник	Оборудование	специализированное	барный	
63.	Кулер для льда	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, 4000мл	
64.	Поднос официанта	Оборудование	специализированное	Пластик, круглый D=356, H=25мм, прорезиненный	
65.	Поднос	Оборудование	специализированное	Круглый, металлический	
66.	Пинцет	Оборудование	специализированное	Поварской	
67.	Скребок для уборки	Оборудование	специализированное	Металлический	
68.	Ваза под цветы	Оборудование	специализированное	Фарфор	
69.	Ложка/Нож/Вилка для десертов	Оборудование	специализированное	Металлический, из	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				одной коллекции	
70.	Ложка/Нож/Вилка закусочная	Оборудование	специализированное	Металлический, из одной коллекции	
71.	Ложка/Нож/Вилка столовая	Оборудование	специализированное	Металлический, из одной коллекции	
72.	Нож/Вилка рыбная	Оборудование	специализированное	Металлический, из одной коллекции	
73.	Нож для масла	Оборудование	специализированное	Металлический, из одной коллекции	
74.	Графин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, из одной коллекции, 500 мл	
75.	Графин 1000мл	Оборудование	специализированное	Стеклянный, из одной коллекции	
76.	Кувшин 150мл	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 150мл	
77.	Кувшин 500мл	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 500 мл	
78.	Кувшин 1000мл	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 1000 мл	
79.	Кувшин 250мл	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 250 мл	
80.	Ложка для кофе	Оборудование	специализированное	Металлические из одной коллекции	
81.	Сливочник	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
82.	Минаж (соль/перец)	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
83.	Молочник	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
84.	Тарелка пирожковая	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
85.	Тарелка закусочная	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
86.	Тарелка мелкая столовая	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
87.	Тарелка десертная	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
88.	Тарелка глубокая	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
89.	Пара бульонная	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
90.	Баранчик с крышкой	Оборудование	специализированное	Металлический, однопорционный	
91.	Стеллаж	Оборудование	специализированное	ЛДСП, 8 секций, 730x338x1460	
92.	Супник	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
93.	Чайник заварочный	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
94.	Сковорода для фламбе	Оборудование	специализированное	С тефлоновым покрытием, диаметр 25см	
95.	МФУ	ТС	основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				двусторонняя печать	
96.	Проектор	ТС	основное	Переносной с экраном	
97.	Выполнение работ по профессии Официант 16399	УМК			

Лаборатория «Учебный бар»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	основное	мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2.	Стол преподавателя	Мебель	основное	столешница ДСП,	
3.	Барная стойка	Мебель	специализированное	Контактная	
4.	Барный табурет	Мебель	специализированное	С мягким сиденьями	
5.	Стеллаж барный	Мебель	специализированное	ЛДСП, 4 секции	
6.	Весы	Мебель	специализированное	Электронные, микрограммные	
7.	Стационарный блендер	Оборудование	специализированное	Стационарный электрический	
8.	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Профессиональная, для твердых фруктов	
9.	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	Стеклянные двери, 1 створчатый	
10.	Термопот	Оборудование	специализированное	Электрический, настольный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Гейзерные насадки	Оборудование	специализированное	барные	
12.	Стоппер-пробка	Оборудование	специализированное	барный	
13.	Щипцы для льда	Оборудование	специализированное	барные	
14.	Барные щипцы	Оборудование	специализированное	барные	
15.	Стол круглый коктейльный	Оборудование	специализированное	Складной, ЛДСП.не более диаметр: 80	
16.	Мельница для льда	Оборудование	специализированное	Электрическая, настольная	
17.	Барный коврик	Оборудование	специализированное	резиновый	
18.	Сифон	Оборудование	специализированное	металлический для газирования напитков	
19.	Контейнер	Оборудование	специализированное	Пластик с крышкой, пищевой для ингридиентов	
20.	Диспенсер	Оборудование	специализированное	с дозатором	
21.	Совок для льда	Оборудование	специализированное	Металлический	
22.	Бокал для красного вина	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл, из одной коллекции	
23.	Фужер флейта	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 200 мл, из одной коллекции	
24.	Бокал кокт. рюмка маленькая	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 90 мл	
25.	Коктельная рюмка	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 280 мл	
26.	Бокал Олд Фэшн	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27.	Бокал Хайбол	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
28.	Бокал Харикейн «Бистро»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 480 мл	
29.	Маргарита	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 250 мл	
30.	Набор для пунша	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
31.	Снифтер	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 500 мл	
32.	Ваза под цветы	Оборудование	специализированное	Фарфор	
33.	Вилка закусочная	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
34.	Вилка столовая	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
35.	Нож закусочный	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
36.	Нож столовый	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
37.	Графин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 500 мл	
38.	Графин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 250 мл	
39.	Кувшин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 150мл	
40.	Кувшин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 500мл	
41.	Кувшин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 1000мл	
42.	Поднос	Оборудование	специализированное	Пластик, прямоугольный прорезиненный 35/45см	
43.	Поднос	Оборудование	специализированное	Пластик, круглый D=356, H=25мм,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				прорезиненный	
44.	Поднос круглый	Оборудование	специализированное	Плстик, круглый D=275,Н=25мм	
45.	Нож сомелье	Оборудование	специализированное	Профессиональный	
46.	Блюдо для закусок	Оборудование	специализированное	Фарфор из одной коллекци	
47.	Нок бокс	Оборудование	специализированное	Металлический	
48.	Айсбакет	Оборудование	специализированное	Пластик	
49.	Френч пресс	Оборудование	специализированное	1000мл	
50.	Питчер 300мл	Оборудование	специализированное	Металлический, 300 мл	
51.	Питчер 500мл	Оборудование	специализированное	Металлический, 500 мл	
52.	Шейкер бостон	Оборудование	специализированное	Металлический	
53.	Стакан для смешивания	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 500 мл	
54.	Стрейнер	Оборудование	специализированное	барный	
55.	Сквизер	Оборудование	специализированное	барный	
56.	Даблстрейнер	Оборудование	специализированное	барный	
57.	Нож	Оборудование	специализированное	барный	
58.	Дозатор	Оборудование	специализированное	барный	
59.	Джигер	Оборудование	специализированное	Металлический, 20/40 мл	
60.	Джигер	Оборудование	специализированное	Металлический, 15/30 мл	
61.	Джигер	Оборудование	специализированное	Металлический, 30/60 мл	
62.	Питчер	Оборудование	специализированное	Метталлический, 150 мл	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
63.	Бокал для белого вина	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 260 мл, из одной коллекции	
64.	Бокал для воды	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 350 мл, из одной коллекции	
65.	Ложка десертная	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
66.	Ложка столовая	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
67.	Ложка чайная	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
68.	Ложка кофейная	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
69.	Доска разделочная	Оборудование	специализированное	Пластик, 250x150x10	
70.	Доска разделочная	Оборудование	специализированное	Пластик, разделочная 40x50	
71.	Доска разделочная	Оборудование	специализированное	Пластик, разделочная 30x40	
72.	Доска сырная	Оборудование	специализированное	Деревянная, круглая 30	
73.	Кулер для льда	Оборудование	специализированное	Металлический	
74.	Минаж (соль/перец)	Оборудование	специализированное	Фарфор из одной коллекции	
75.	Сахарница фарфор	Оборудование	специализированное	Фарфор из одной коллекции	
76.	Салфетница	Оборудование	специализированное	Фарфор из одной коллекции	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
77.	Молочник фарфор	Оборудование	специализированное	Фарфор из одной коллекции	
78.	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	специализированное	Для цитрусовых	
79.	Ноутбук	ТС	основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ	
80.	МФУ	ТС	основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
81.	Проектор	ТС	основное	Переносной с экраном	
82.	Выполнение работ по профессии Бармен 11176	УМК			

Учебно-производственная зона «Бармен»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Электрический, настольный, вертикальными ножами	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2	Посудомоечная машина	Оборудование	Специализированное	Фронтальная загрузка, не более 600* 600*870мм	
3	Ледогенератор	Оборудование	Специализированное	Гурме, не менее 60 кг/сутки, 600*600*870мм	
4	Стол производственный	Мебель	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной	

				дверцей
5	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция g-keeper с ПО
6	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции
7	Моечная ванна	Мебель	Специализированное	Нержавейка, двухсекционная, не более 1200x600x850 мм
8	Стеллаж	Мебель	Специализированное	Настенный, навесной, ЛДСП
9	Стеллаж	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 8 секций
10	Кондиционер	Оборудование	Специализированное	Настенная Сплит система
11	Часы	Оборудование	Специализированное	Настенные, на батарее
12	Фильтр	Оборудование	Специализированное	Для воды, с обратным осмосом, не менее 30 л
13	Стационарный блендер	Оборудование	Специализированное	Стационарный электрический
14	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	Профессиональная, для твердых фруктов
15	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Стеклопакетные двери, 1 створчатый
16	Термопот	Оборудование	Специализированное	Электрический, настольный
17	Гейзерные насадки	Оборудование	Специализированное	барные
18	Стоппер-пробка	Оборудование	Специализированное	барный
19	Щипцы для льда	Оборудование	Специализированное	барные
20	Барные щипцы	Оборудование	Специализированное	барные
21	Стол круглый коктейльный	Мебель	Специализированное	Складной, ЛДСП. не более диаметр: 80
22	Барная стойка	Мебель	Специализированное	Контактная
23	Барный табурет	Мебель	Специализированное	С мягким сиденьями
24	Стеллаж барный	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 4 секции
25	Весы	Оборудование	Специализированное	Электронные, микрограммные
26	Мельница для льда	Оборудование	Специализированное	Электрическая, настольная
27	Барный коврик	Оборудование	Специализированное	резиновый
28	Сифон	Оборудование	Специализированное	металлический для газирования напитков
29	Контейнер	Оборудование	Специализированное	Пластик с крышкой, пищевой для ингредиентов
30	Диспенсер	Оборудование	Специализированное	с дозатором

31	Совок для льда	Оборудование	Специализированное	Металлический
32	Бокал для красного вина	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл, из одной коллекции
33	Фужер флейта	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 200 мл, из одной коллекции
34	Бокал кокт. рюмка маленькая	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 90 мл
35	Коктельная рюмка	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 280 мл
36	Бокал Олд Фэшн	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
37	Бокал Хайбол	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
38	Бокал Харикейн «Бистро»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 480 мл
39	Маргарита	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 250 мл
40	Набор для пунша	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
41	Снифтер	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 500 мл
42	Ваза под цветы	Оборудование	Специализированное	Фарфор
43	Вилка закусочная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
44	Вилка столовая	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
45	Нож закусочный	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
46	Нож столовый	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
47	Графин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500 мл
48	Графин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 250 мл
49	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 150мл
50	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500мл
51	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 1000мл
52	Поднос	Оборудование	Специализированное	Пластик, прямоугольный прорезиненный 35/45см
53	Поднос	Оборудование	Специализированное	Пластик, круглый D=356,Н=25мм, прорезиненный
54	Поднос круглый	Оборудование	Специализированное	Плстик, круглый D=275,Н=25мм
55	Нож сомелье	Оборудование	Специализированное	Профессиональный
56	Блюдо для закусок	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
57	Нок бокс	Оборудование	Специализированное	Металлический
58	Айсбакет	Оборудование	Специализированное	Пластик
59	Френч пресс	Оборудование	Специализированное	1000мл

60	Питчер 300мл	Оборудование	Специализированное	Металлический, 300 мл
61	Питчер 500мл	Оборудование	Специализированное	Металлический, 500 мл
62	Шейкер бостон	Оборудование	Специализированное	Металлический
63	Стакан для смешивания	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, 500 мл
64	Стрейнер	Оборудование	Специализированное	барный
65	Сквизер	Оборудование	Специализированное	барный
66	Даблстрейнер	Оборудование	Специализированное	барный
67	Нож	Оборудование	Специализированное	барный
68	Дозатор	Оборудование	Специализированное	барный
69	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 20/40 мл
70	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 15/30 мл
71	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 30/60 мл
72	Питчер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 150 мл
73	Бокал для белого вина	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, до 260 мл, из одной коллекции
74	Бокал для воды	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, до 350 мл, из одной коллекции
75	Ложка десертная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
76	Ложка столовая	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
77	Ложка чайная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
78	Ложка кофейная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
79	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, 250x150x10
80	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, разделочная 40x50
81	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, разделочная 30x40
82	Доска сырная	Оборудование	Специализированное	Деревянная, круглая 30
83	Кулер для льда	Оборудование	Специализированное	Металлический
84	Минаж (соль/перец)	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
85	Сахарница фарфор	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
86	Салфетница	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
87	Молочник фарфор	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
88	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Для цитрусовых

89	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ
90	Проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном
91	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стойка барная
92	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль
	Предоставление услуг предприятий питания Выполнение работ по профессиям официант, Бармен, Администратор	УМК		

учебно-производственная зона «Бариста»;

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Ховоли	Оборудование	Специализированное	Электрический, настольный	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2	Посудомоечная машина	Оборудование	Специализированное	Фронтальная загрузка, не более 600*600*870мм	
3	Ледогенератор	Оборудование	Специализированное	Гурме, не менее 60 кг/сутки, 600*600*870мм	
4	Стол производственный	Мебель	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей	
5	Холодильник	Оборудование	Специализированное	Двухкамерный, не более 80*70*2000мм	
6	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper с ПО	
7	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции	
8	Моечная ванна	Мебель	Специализированное	Нержавейка, двухсекционная, не более 1200х600х850 мм	
9	Стеллаж	Мебель	Специализированное	Нержавеющая сталь	
10	Часы	Оборудование	Специализированное	Настенные, на батарейке	
11	Фильтр	Оборудование	Специализированное	Для воды, с обратным осмосом, не менее 30 л	

12	Стол	Мебель	Специализированное	Двухсекционный, нерж., для кофемашины, не более 1200 мм*700 мм со встроенным холодильником
13	Стационарный блендер	Оборудование	Специализированное	Стационарный электрический
14	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	Профессиональная, полуавтомат с капучинатором
15	Термопот	Оборудование	Специализированное	Электрический, настольный
16	Гейзерные насадки	Оборудование	Специализированное	барные
17	Щипцы для льда	Оборудование	Специализированное	барные
18	Барные щипцы	Оборудование	Специализированное	барные
19	Стол круглый коктейльный	Мебель	Специализированное	Складной, ЛДСП. не более диаметр: 80
20	Барная стойка	Мебель	Специализированное	Контактная
21	Барный табурет	Мебель	Специализированное	С мягким сиденьями
22	Стеллаж барный	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 4 секции
23	Весы	Оборудование	Специализированное	Электронные, микрограммные
24	Мельница для льда	Оборудование	Специализированное	Электрическая, настольная
25	Коврик резиновый	Оборудование	Специализированное	для бариста
26	Сифон	Оборудование	Специализированное	металлический для газирования напитков
27	Контейнер	Оборудование	Специализированное	Пластик с крышкой, пищевой для ингредиентов
28	Диспенсер	Оборудование	Специализированное	с дозатором
29	Совок для льда	Оборудование	Специализированное	Металлический
30	Бокал для кофе (Irish)	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, до 280 мл
31	Бокал Олд Фэшн	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, до 300 мл
32	Бокал Хайбол	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, до 240 мл
33	Бокал Харикейн «Бистро»	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, до 480 мл
34	Набор для пунша	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, до 240 мл
35	Ваза под цветы	Оборудование	Специализированное	Фарфор
36	Графин	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, 500 мл
37	Графин	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, 250 мл
38	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стеклянный, 150мл

39	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500мл
40	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 1000мл
41	Поднос	Оборудование	Специализированное	Пластик, прямоугольный прорезиненный 35/45см
42	Поднос	Оборудование	Специализированное	Пластик, круглый D=356,Н=25мм, прорезиненный
43	Поднос круглый	Оборудование	Специализированное	Плстик, круглый D=275,Н=25мм
44	Нож сомелье	Оборудование	Специализированное	Профессиональный
45	Темпер	Оборудование	Специализированное	С деревянной ручкой
46	Темпер	Оборудование	Специализированное	Металлический
47	Нок бокс	Оборудование	Специализированное	Металлический
48	Айсбакет	Оборудование	Специализированное	Пластик
49	Френч пресс	Оборудование	Специализированное	1000мл
50	Питчер 300мл	Оборудование	Специализированное	Металлический, 300 мл
51	Питчер 500мл	Оборудование	Специализированное	Металлический, 500 мл
52	Шейкер бостон	Оборудование	Специализированное	Металлический
53	Стакан для смешивания	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500 мл
54	Стрейнер	Оборудование	Специализированное	барный
55	Сквизер	Оборудование	Специализированное	барный
56	Даблстрейнер	Оборудование	Специализированное	барный
57	Нож	Оборудование	Специализированное	барный
58	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 20/40 мл
59	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 15/30 мл
60	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 30/60 мл
61	Питчер	Оборудование	Специализированное	Метталлический, 150 мл
62	Бокал для воды	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 350 мл, из одной коллекции
63	Ложка столовая	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
64	Ложка для латте	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
65	Ложка чайная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
66	Ложка кофейная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
67	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, 250x150x10

68	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, разделочная 40x50
69	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, разделочная 30x40
70	Кулер для льда	Оборудование	Специализированное	Металлический
71	Пара для капучино (блюдец + чашка)	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
72	Сахарница фарфор	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
73	Салфетница	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
74	Молочник фарфор	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
75	Пара для эспрессо (блюдец + чашка)	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
76	Плазменная панель	ТС	Основное	Разрешение не менее Full HD, диагональ не менее 43 дюймов
77	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3, дисплей не менее 15,6" оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ
78	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900x400x600 мм
79	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль
	Предоставление услуг предприятий питания Выполнение работ по профессиям официант, Бармен, Администратор	УМК		

учебно-производственная зона «Официант».

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Винный шкаф	Оборудование	Специализированное	стеклянная дверца с регулировкой температуры	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции	
3	Стойка администратора	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции,	
4	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper ПО	
5	Тележка для фламбе	Оборудование	Специализированное	передвижная, 2-х комфорочная, 1000*550*835 мм	

6	Часы	Оборудование	Специализированное	Настенные, на батарейке
7	Стол	Мебель	Специализированное	Складной, квадратный не более 800*800мм
8	Стол	Мебель	Специализированное	Складной, прямоугольный не более 1200 мм
9	Горелка для карамелизации	Оборудование	Специализированное	Газовая, кондитерская
10	Весы	Оборудование	Специализированное	Электронные, микрограммные
11	Набор ножей	Оборудование	Специализированное	поварская тройка
12	Набор досок разделочных	Оборудование	Специализированное	Пластик, 15/20/30/40 см
13	Доска для сыра	Оборудование	Специализированное	Круглая, деревянная с углублением
14	Поднос официанта	Оборудование	Специализированное	Пластик, прямоугольный прорезиненный 35/45см
15	Поднос барный	Оборудование	Специализированное	Пластик, круглый D=275,Н=25мм
16	Подставка для кулера	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь
17	Корзина	Оборудование	Специализированное	Для хлеба, круглая
18	Бокал д/бренди «Эталон»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 500 мл
19	Бокал для белого вина	Оборудование	Специализированное	Стекланный, из одной коллекции до 260 мл
20	Бокал для воды	Оборудование	Специализированное	Стекланный, из одной коллекции до 360 мл
21	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 280 мл
22	Бокал для красного вина	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл из одной коллекции
23	Фужер флейта	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл из одной коллекции
24	Бокал кокт. рюмка маленькая	Оборудование	Специализированное	Стекланный, из до 90 мл
25	Бокал кокт. рюмка большая	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 280 мл
26	Бокал Олд Фэшн	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
27	Бокал Олд Фэшн «Концерто»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
28	Бокал Олд Фэшн «Праймери»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
29	Бокал Олд Фэшн «Пулсар»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
30	Бокал Хайбол	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
31	Бокал Хайбол «Нью-Йорк»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
32	Бокал Хайбол «Пикадилли»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
33	Бокал Хайбол «Романтика»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
34	Бокал Харикейн «Бистро»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
35	Бокал для порто	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 100 мл из одной коллекции

36	Бокал для хереса	Оборудование	Специализированное	Стеклнный, до 100 мл из одной коллекции
37	Фужер чаша	Оборудование	Специализированное	Стеклнный, до 160 мл из одной коллекции
38	Дегустационный бокал	Оборудование	Специализированное	Стеклнный, до 140 мл
39	Бокал Маргарита	Оборудование	Специализированное	Стеклнный, до 250 мл
40	Чашка для пунша	Оборудование	Специализированное	Стеклнная
41	Пус кафе	Оборудование	Специализированное	Стеклнный, до 120 мл
42	Снифтер	Оборудование	Специализированное	Стеклнный
43	Ложка для чая	Оборудование	Специализированное	Металлические из одной коллекции
44	Ложка для латте	Оборудование	Специализированное	Металлические, из одной коллекции
45	Сахарница фарфор	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекци
46	Пара для капучино (блюдце + кружка)	Оборудование	Специализированное	фарфор, из одной коллекции
47	Пара для эспрессо (блюдце + кружка)	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
48	Соусник	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
49	Салфетница	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
50	Миска	Оборудование	Специализированное	Стеклнная, многопорционная, глубокая с крышкой
51	Миска	Оборудование	Специализированное	Стеклнная, многопорционная, глубокая с крышкой
52	Стол	Мебель	Специализированное	Складной, круглый не более 1200 мм.
53	Сервант официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции
54	Стул	Мебель	Специализированное	Каркас деревянный, с мягким сиденьем
55	Балон кремер	Оборудование	Специализированное	1000мл
56	Емкость для льда	Оборудование	Специализированное	Стеклнные
57	Совок для льда	Оборудование	Специализированное	Пластик
58	Нож сомелье	Оборудование	Специализированное	профессиональный
59	Нарзанник	Оборудование	Специализированное	барный
60	Кулер для льда	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь, 4000мл
61	Поднос официанта	Оборудование	Специализированное	Пластик, круглый D=356,Н=25мм, прорезиненный
62	Поднос	Оборудование	Специализированное	Круглый, металлический

63	Пинцет	Оборудование	Специализированное	Поварской
64	Скребок для уборки	Оборудование	Специализированное	Металлический
65	Ваза под цветы	Оборудование	Специализированное	Фарфор
66	Ложка/Нож/Вилка для десертов	Оборудование	Специализированное	Металлический, из одной коллекции
67	Ложка/Нож/Вилка закусочная	Оборудование	Специализированное	Металлический, из одной коллекции
68	Ложка/Нож/Вилка столовая	Оборудование	Специализированное	Металлический, из одной коллекции
69	Нож/Вилка рыбная	Оборудование	Специализированное	Металлический, из одной коллекции
70	Нож для масла	Оборудование	Специализированное	Металлический, из одной коллекции
71	Графин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, из одной коллекции, 500 мл
72	Графин 1000мл	Оборудование	Специализированное	Стекланный, из одной коллекции
73	Кувшин 150мл	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 150мл
74	Кувшин 500мл	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500 мл
75	Кувшин 1000мл	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 1000 мл
76	Кувшин 250мл	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 250 мл
77	Ложка для кофе	Оборудование	Специализированное	Металлические из одной коллекции
78	Сливочник	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
79	Минаж (соль/перец)	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
80	Молочник	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
81	Тарелка пирожковая	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
82	Тарелка закусочная	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
83	Тарелка мелкая столовая	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
84	Тарелка десертная	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
85	Тарелка глубокая	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
86	Пара бульонная	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
87	Баранчик с крышкой	Оборудование	Специализированное	Металлический, однопорционный
88	Стеллаж	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 8 секций, 730x338x1460
89	Мельница для перца/соли	Оборудование	Специализированное	Деревянная
90	Декантер	Оборудование	Специализированное	Стекланный
91	Супник	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
92	Чайник заварочный	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции

93	Сковорода для фламбе	Оборудование	Специализированное	С тефлоновым покрытием, диаметр 25см
94	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ
95	Аудиосистема	Оборудование	Основное	Настольная
96	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900х400х600 мм
97	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль
98	Интерактивная панель с мобильной стойкой Предоставление услуг предприятий питания Выполнение работ по профессиям официант, Бармен, Администратор	ТС УМК	Основное	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС

Учебно-производственная зона «Комплектование заказов»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Моечная ванна	Мебель	Специализированное	Двухсекционная, не более 1200*700*850	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2	Стеллаж	Мебель	Специализированное	Нерж., не более 600*360*2000	
3	Упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Вакуумный упаковщик для сухих и влажных продуктов	
4	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper с ПО	
5	Стол-холодильник	Оборудование	Специализированное	Не более 1500х700х900	
6	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции	
7	Холодильная витрина	Оборудование	Специализированное	Двухстворчатый, стеклянные дверцы	
8	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Настольный, с вертикальными ножами	

1	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей
2	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Электронные, настольные
3	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/1. Гастроемкость нержавеющая
4	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	Глубокая гастроемкость предназначенная для погружного термостата. Ванна для термостата. Вид гастроемкости GN 2/1, глубина гастроемкости не менее 200 мм, материал нержавеющая сталь
5	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем 0.3 л, нержавеющая сталь
6	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 0.5 л нержавеющая сталь
7	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 1 л нержавеющая сталь
8	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 3.5 л нержавеющая сталь
9	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
10	Лопатка -палетка изогнутая	оборудование	Специализированное	Палетка изогнутая материал нержавеющая сталь
11	Щипцы универсальные	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
12	Набор разделочных досок, пластиковые	оборудование	Специализированное	Минимальные размеры Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая
1	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ
2	МФУ	ТС	Основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать
3	Плазменная панель	ТС	Основное	Разрешение не менее Full HD, диагональ не менее 43 дюймов
4	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900x400x600 мм
5	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль

	Предоставление услуг предприятий питания Выполнение работ по профессиям официант, Бармен, Администратор	УМК			

Учебно-производственная зона «Управление структурным подразделением предприятия питания»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кассовая станция R-keeper	ТС	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper с ПО	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции	
3	Шкаф книжный	Мебель	Специализированное	ЛДСП, Не более 1000*500*2000 м, с полками	
4	Мобильный компьютерный класс (24 компьютера)	ТС	Специализированное	24 ноутбука (с компьютерной мышью) со станцией зарядки. Процессор не менее i3 (не менее 1,6 ГГц, не менее 4 ядер), дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ, SSD не менее 256 Гб, предустановленная ОС, пакет офисных программ	
5	Стол обучающегося	Мебель	Специализированное	письменный, двухместный, ЛДСП	
6	Стул обучающегося	Мебель	Специализированное	каркас металлический	
7	Ноутбук	ТС	Специализированное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ	
8	Интерактивная панель с мобильной стойкой	ТС	Специализированное	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС	
9	МФУ	ТС	Специализированное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	

10	Стол преподавателя	Мебель	Специализированное	письменный размеры не менее 900х400х600 мм
11	Стул преподавателя	Мебель	Специализированное	мягкий, текстиль
	Предоставление услуг предприятий питания Выполнение работ по профессиям официант, Бармен, Администратор	УМК		

Учебно-производственная зона «Туризм и гостеприимство»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Сенсорный информационный киоск	Оборудование	Специализированное	Диагональ экрана не менее 27", формат 16х9, экран не менее 10 одновременных касаний, разрешение экрана не менее 1920х1080, предустановленное программное обеспечение	ПМ.01
2	Доска для записей	Оборудование	Специализированное	магнитно-маркерная	
3	WiFi-роутер	ТС	Основное	Подключение к интернету: Ethernet RJ-45, стандарт Wi-Fi: 802.11, скорость портов не менее 100 Мбит/с	
4	IP – камера	ТС	Основное	Мини-купольная, матрица 1/3", разрешение не менее 4Мп	
5	Часы	Оборудование	Основное	Настенные, на батарейке	
6	Тумба	Мебель	Основное	Размеры не менее 800*465*595 мм	
7	Комплексная система автоматизации в отрасли туризма	Программное обеспечение	Специализированное	Охватывает основные аспекты туристической деятельности	
8	Планшет	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 7 дюймов, ОС Andriod или аналог	
9	Стул с пюпитром	Мебель	Основное	Не менее ширина: 54 глубина: 61 высота: 80	
10	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не	

				менее 8 ГБ
11	МФУ	ТС	Основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать
12	Презентер	Оборудование	Основное	Радиус действия не менее 100 м
13	Интерактивная панель с мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС
14	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900х400х600 мм
15	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль
	Выполнения работ по профессии Инструктор-проводник по пешеходному туризму и трекингу, ассистент экскурсовода (гид)	УМК		

Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Сервер для информационных систем и хранения данных	ТС	Основное	Тип не менее 2 процессоров (не менее 2.8 ГГц), оперативная память не менее 2 × 16 ГБ DDR4, рейд, блок питания не менее 600Вт, сетевая карта не менее 2x1 Гб, 4x100Гб – RG45, жесткий диск не менее 4 × HDD не менее 1Тб, SSD не менее 512 Гб.	ОП.13.ц ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2	Серверная ОС	Программное обеспечение	Основное	Серверная операционная система X64	

		е		
3	IP – камера	ТС	Основное	Мини-купольная, матрица 1/3", разрешение не менее 4Мп
4	WiFi-роутер	ТС	Основное	Подключение к интернету: Ethernet RJ-45, стандарт Wi-Fi: 802.11, скорость портов не менее 100 Мбит/с
5	Источник бесперебойного питания 850	ТС	Основное	Полная выходная мощность не менее 850 ВА
6	Стул	Мебель	Основное	Каркас металлический усиленный
7	Кресло	Мебель	Основное	Цвет: черный, Кож.зам, каркас: пластик
8	Стеллаж	Мебель	Основное	Стеллаж металлический 200/60-5", высота – 2000 мм, длина 1000 мм, глубина 600 мм, 5 полок, сборная стойка
9	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой приставной
10	Сервер	ТС	Основное	Сервер C375139 Ц Intel Xeon SuperMicro
11	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер-процессор Founder
12	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК C358994Ц-Intel Pentium G3260
13	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер (СПЕЦВУЗАВТОМАТИКА)
14	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК C505037Ц NL-Intel Core i5-7400
15	Сервер	ТС	Основное	Сервер DEPO
16	Сетевое хранилище	ТС	Основное	Сетевое хранилище QNAP
1	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер Intel P-Line

2	Сервер	ТС	Основное	Сервер HP ML-110G7
3	Сервер	ТС	Основное	Сервер Intel Xeon
4	Источник бесперебойного питания 650	ТС	Основное	Источник бесперебойного питания 650
5	Источник бесперебойного питания 1500	ТС	Основное	ИБП 1500 с кабелем
6	Маршрутизатор	ТС	Основное	Маршрутизатор ASUS RT-AC88U Dual-band Gigabit Route
7	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК C589134Ц NT-Intel Core i3-9100
8	Коммутатор	ТС	Основное	Коммутатор TP-Link TL-SG1048
9	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК Core C512196Ц NL-Intel i5-7500/H270A
10	Сервер	ТС	Основное	Сервер C511944Ц NL-Intel Xeon E3-1240v6
11	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C623115Ц NL-Intel Core i5-9600K
12	Маршрутизатор	ТС	Основное	Маршрутизатор MikroTik RB3011UiAS-RM
13	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C623115Ц NL-Intel Core i5-9600K
14	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C642042Ц NL-Intel Core i5-9600K
15	Источник бесперебойного питания 650	ТС	Основное	Источник бесперебойного питания 650
16	Коммутатор	ТС	Основное	Коммутатор D-Link DGS-1100-16V2 управляемый
1	Кондиционер	Оборудование	Основное	Настенная Сплит система
2	Кондиционер	Оборудование	Основное	Настенная Сплит система
3	Полка для оборудования консольная	Мебель	Основное	Полка для оборудования консольная

4	Стол	Мебель	Основное	Стол аудиторский
5	Стол	Мебель	Основное	Стол управления с ящиками
6	Стул офисный	Мебель	Основное	Стул офисный на колесах (спинка - сетка) серый
7	Тумбочка белая	Мебель	Основное	Тумбочка белая
8	Тумбочка офисная на колесах	Мебель	Основное	Тумбочка офисная на колесах
9	Тумбочка офисная на колесах	Мебель	Основное	Тумбочка офисная на колесах
10	Комплект мебели (полки для документов и шкафчики)	Мебель	Основное	Комплект мебели (полки для документов и шкафчики)
11	Стол	Мебель	Основное	Стол для заседаний белый на хром.ножках
12	Стол для ПК с ящиками	Мебель	Основное	Стол для ПК с ящиками
13	Стол офисный мал. (1 ящик)	Мебель	Основное	Стол офисный мал. (1 ящик)
14	Мобильный компьютерный класс	ТС	Основное	24 ноутбука (с компьютерной мышью) со станцией зарядки. Процессор не менее i3 (не менее 1,6 ГГц, не менее 4 ядер), дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ, SSD не менее 256 Гб, предустановленная ОС, пакет офисных программ

1 5	Комплекс автоматизации гостиничной и ресторанной деятельности	Программное обеспечение	Специализированное	Система гостиничной деятельности: бронирование, учет заезда и выезда гостей, самостоятельное заселение гостей и контроль доступа в номер, управление заказами гостей, электронная гостиничная замковая система, планирование и контроль работы горничных, ведение учета минибаров, белья и уборок, проведение расчетов с номерным фондом не менее 10 номеров. Система ресторанной деятельности: автоматизация ресторана, фаст-фуда, фабрики кухни: касса ресторана и фаст-фуда с монитором покупателя, станция для управление заказами кухни, электронная очередь, мобильный официант на смартфоне, станция для автоматизации электронного документооборота на производстве, маркировка готовой продукции
1 6	Автоматизированная система управления отелем и гостиничной сетью	Программное обеспечение	Специализированное	Автоматизированная система управления отелем и гостиничной сетью, обеспечивающая возможность доступности выгрузки данных из АСУ, синхронизация доступности по нескольким блокам квоты АСУ; выгрузка цен взрослых, детских и дополнительных мест из АСУ; бронирование номеров: добавление и модификация

				брони в УСУ, детализация типов размещения, указание источника бронирования, начисление дополнительных услуг в АСУ.	
1	Стол обучающегося	Мебель	Основное	письменный, двухместный, ЛДСП	
2	Стул обучающегося	Мебель	Основное	каркас металлический	
3	Интерактивная панель с мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС	
4	МФУ	ТС	Основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
5	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900х400х600 мм	
6	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль	
7	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер-процессор HP	
	Информационные технологии в профессиональной деятельности Саморазвитие в условиях цифровой экономики Выполнение работ по профессии подборщик информационного материала	УМК			

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900х400х600 мм	СГ.04
2.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль	
3.	Стенка гимнастическая	Оборудование	Специализированное	деревянная сборная конструкция для гимнастических упражнений	
4.	Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической	Оборудование	Специализированное	навесная цельносварная конструкция на гимнастическую стенку	
5.	Гимнастическая скамейка	Оборудование	Специализированное	состоит из деревянной скамьи на металлических не регулируемых опорах и деревянного бруса для повышения прочности	
6.	Брусья гимнастические	Оборудование	Специализированное	состоят из рамы, четырёх стоек с механизмами зажима и фиксации, четырёх вертлюгов и двух стеклопластиковых жердей.	
7.	Перекладина гимнастическая	Оборудование	Специализированное	Состоит из никелевого стержня, двух стоек и четырех растяжек. Никель характеризуется высокой коррозионной	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				стойкостью — устойчив на воздухе, в воде, в щелочах, в ряде кислот	
8.	Бревно гимнастическое	Оборудование	Специализированное	выполнено из клееного дерева, покрытого двумя слоями лака, оснащено двумя нерегулируемыми металлическими опорами.	
9.	Конь гимнастический	Оборудование	Специализированное	корпус, закреплённый на двух стальных опорах с четырьмя выдвижными стойками («ногами») с резиновыми наконечниками. Корпус изготовлен из дерева, покрыт упругой набивкой и туго обтянут искусственной мебельной кожей тёмных тонов.	
10.	Мат гимнастический	Оборудование	Специализированное	из качественного поролона и износостойкого кож-винила, имеет съёмный чехол, на "молнии"	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				толщина мата -10 см. Длина – 2 м. Шир	
11.	Канат для перетягивания	Оборудование	Специализированное	состоит из хлопчатобумажной пряжи тросовой свивки	
12.	Зона приземления для прыжков в высоту	Оборудование	Специализированное	Материал: вспененный полиуретан. Размеры: 180*50*0,8см	
13.	Степ-платформа	Оборудование	Специализированное	Высота платформы регулируемая. Материал: нетоксичный пластик.	
14.	Дорожка для разбега	Оборудование	Специализированное	длина 5-10 м, цвет – черный. Имеет покрытие из резины. Покрытие дорожки на одном уровне с полем приземления.	
15.	Скакалка	Оборудование	Специализированное	нейлоновый шнур диаметром 12 мм.	
16.	Палки гимнастические	Оборудование	Специализированное	гимнастическая деревянная	
17.	Мяч набивной	Оборудование	Специализированное	мягкий упругий предмет сферической формы	
18.	Мяч для метания	Оборудование	Специализированное	Диаметр – 6 см, масса – 100 гр., материал– резина, разноцветный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				пластик.	
19.	Гантели	Оборудование	Специализированное	Материал: хромированная сталь. Посадочный диаметр: 26 мм Замок: фигурная гайка	
20.	Гири	Оборудование	Специализированное	металлические, весом 16, 24, 32 кг,	
21.	Секундомер	Оборудование	Специализированное	индикация минуты, секунды	
22.	Весы напольные	Оборудование	Специализированное	предназначены для измерения веса до 150 кг. Активация нажатием, антикоррозийное покрытие	
23.	Кольцо баскетбольное	Оборудование	Специализированное	облегченное с сеткой диаметр прутка кольца мм, стандартный размер, вес -- 1,1 кг	
24.	Щит баскетбольный	Оборудование	Специализированное	Р-р1800x1050мм, из ламинированной фанеры	
25.	Рама для выноса баскетбольного щита или стойка баскетбольная	Оборудование	Специализированное	изготовлена из металлической трубы диаметром 76 мм.	
26.	Сетка баскетбольная	Оборудование	Специализированное	сетка белого цвета.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Толщина нити сетки – от 2,6 до 5 мм. Материал капрон	
27.	Мяч баскетбольный	Оборудование	Специализированное	сферической формы с традиционным рисунком из восьми вставок и черных швов. Масса мяча (официально принятого размера 7) составляет 567—650 г, окружность — 750—780 мм.	
28.	Стойки волейбольные	Оборудование	Специализированное	изготовлена из металлической трубы диаметром 76 мм. Верхняя часть трубы заглушена. Высота - 2.85 м. (в том числе 0.30м основа	
29.	Сетка волейбольная	Оборудование	Специализированное	размеры стандартной волейбольной сетки: длина 9,5 м, ширина 1 м, ячейки квадратные со стороной 10 см. Верх и низ сетки обшит прочной синтетической	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				лентой.	
30.	Волейбольный мяч	Оборудование	Специализированное	упругий предмет сферической формы, обеспечивающий максимальный отскок	
31.	По дисциплине физическая культура	УМК			

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул	Мебель	Основное	Ученические с мягким сиденьем, не менее 75	
2.	Стол для чтения двухместный	Мебель	Основное	письменный, двухместный, ЛДСП, не менее 10	
3.	Витрина	Мебель	Основное	мобильная островная, металлическая	
4.	Шкаф книжный закрытый.	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 800х300х2200 мм	
5.	Стол модульный сборный	Мебель	Основное	Круглой формы, ЛДСП	
6.	Шкаф для документов.	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 900х460х1970 мм	
7.	Ноутбук	ТС	Основное	Производительность процессора: не менее 2,9 ГГц. Диагональ экрана: не менее 15,6 дюймов. Объем оперативной памяти не менее 8 Гбайт.	
8.	Устройство многофункциональной (мфу).	ТС	Основное	Технология печати – лазерная. Цветность печати - черно-белая. Максимальный формат - А4.	
9.	Персональный компьютер.	ТС	Основное	Экран: диагональ экрана	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				23.8 ""/Разрешение экрана 1920 x 1080. Процессор: Intel Pentium 4415U/Частота 2.3 ГГц/2 ядра/4 потока. Оперативная память: 4Гб/SO-DIMM/DDR4. Графический адаптер:	
10.	Видеопроектор с проекционным экраном	ТС	основное	переносной с экраном	
11.	Конференцсвязь	ТС	Основное	программная система	
12.	Электронный ресурс цифровой образовательной среды спо	ТС	Специализированное	Электронный ресурс «Профобразование»	
13.	Электронная библиотека	ТС	Специализированное	Издательство «Академия»	
14.	Электронные учебно-методические комплексы	ТС	Специализированное	Корпорация «Диаполь»	
15.	Виртуальные практикумы	ТС	Специализированное	Издательский центр «Академия»	
		УМК			

Актный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стул	Мебель	Основное	С мягким сиденьем, не менее 75	
	Трибуна	Мебель	Основное	Напольная, ЛДСП	
	Видеопроектор с проекционным экраном	Оборудование	Основное	переносной с экраном	
	Акустическая система	Оборудование	Основное	Размещение по соответствующему графическому плану, крепится на сцене	
	Набор звуковой аппаратуры	Оборудование	Основное	Микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны	
	Набор осветительной техники	Оборудование	Основное	Освещение сцены актового зала не менее 300 лк, а самого зала – не менее 200 лк.	
	Конференцсвязь	ТС	Основное	программная система	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	ОС Windows 10 Pro ESD Action pack	1	СГ.01-СГ.06, ОП.01-ОП.13ц, ПМ.01-ПМ.04
2	ОС Windows 10 RUS OLP NL Acdmc	58	

3	OC Windows 10 Pro.Upgrade	31	
4	OC WINDOWS 7	3	
5	OC Linux	164	
6	OC Astra Linux	196	
7	Офисные программы MicrosoftOfficePro 2016 RUS OLP NL Ac	28	
8	Офисные программы ROffice	196	
9	Офисные программы "Мой офис", R7 Офис	84	
10	Антивирусная программа для серверов (Kaspersky Endpoint Security)	25	
11	ПО 1С Предприятие 8.	5	

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3 Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, 43.02.16 Туризм и гостеприимство для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни <i>Республики Крым и г. Симферополь в частности.</i>
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– проявляющий способности к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморазвитию, самообразованию, самоорганизации)
– Проявляющий уважение к труду, людям труда, ответственное потребление и бережное отношение к результатам своего труда и других людей, прошлых поколений.
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности

– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство
– выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке
– Обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах как компонентах единого мира, многообразии объектов и явлений природы, о связи мира живой и неживой природы, о науке, научном знании, научной картине мира.
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Модуль «Образовательная деятельность»

использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающихся своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство
организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в

студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

Модуль «Наставничество»

разработку программы наставничества;

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций *специальности* 43.02.16 Туризм и гостеприимство

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по *специальности* 43.02.16 Туризм и гостеприимство

содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты

встречи с известными представителями *специальности* 43.02.16 Туризм и гостеприимство

круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров *специальности* 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии *специальности* 43.02.16 Туризм и гостеприимство, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к *специальности* 43.02.16 Туризм и гостеприимство, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к *специальности* 43.02.16 Туризм и гостеприимство

размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со *специальности* 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий *специальности* 43.02.16 Туризм и гостеприимство

совместные мероприятия, посвященные Дню *специальности* 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры <i>специальности</i> 43.02.16 Туризм и гостеприимство»
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство осуществляется на основе соглашений о партнёрстве и сотрудничестве.

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторе
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 43.02.16 Туризм и гостеприимство
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
успешное освоение образовательных программ по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии\специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

**Календарный план воспитательной работы
по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.	Уроки литературы, приуроченные к юбилеям российских писателей и поэтов	1– 3 курсы	в течение года	преподаватели русского языка и литературы
2.	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датам и государственным праздникам РФ, в рамках проекта Российского общества «Знание»	1– 3 курсы	в течение года	советник директора по воспитанию, кураторы
3.	Использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов и проч.), способствующих повышению статуса и престижа специальности «Туризм и гостеприимство», прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях	1– 3 курсы	ежемесячно	советник директора по воспитанию, кураторы
4.	Организация и проведение научно-практических конференций, круглых столов и семинаров, нацеленных на обсуждение актуальных вопросов и вызовов в специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство	1– 3 курсы	ежемесячно	заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
5.	Регулярный мониторинг и оценка качества образовательного процесса с учетом обратной связи от обучающихся, для непрерывного улучшения качества обучения	1– 3 курсы	ежемесячно	кураторы
6.	Организация и проведение экскурсий по программе Пушкинская карта	1– 3 курсы	раз в семестр	заместитель директора по УВР, кураторы
7.	«Введение в профессию». Входное тестирование	1– 3 курсы	сентябрь	кураторы, педагоги-предметники
8.	Информационный час, посвящённый Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1– 3 курсы	03.09	советник директора по воспитанию, кураторы
9.	Викторина «Знания границ не знают», посвящённая Международному дню распространения грамотности	1– 3 курсы	06.09	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы

10.	Спортивное мероприятие «День туризма»	1– 3 курсы	27.09	советник директора по воспитанию, преподаватели физической культуры
11.	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный ко Дню гражданской обороны	1– 3 курсы	04.10	педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
12.	Воспитательное мероприятие «День отца»	1– 3 курсы	15.10	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября)	1– 3 курсы	28.10 - 01.11	кураторы
14.	Час истории «День начала Нюрнбергского процесса»	1– 3 курсы	20.11	кураторы, преподаватели истории
15.	Патриотический час «День Государственного герба Российской Федерации»	1– 3 курсы	29.11	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
16.	Урок мужества, посвящённый контрнаступлению советских войск в битве под Москвой	1– 3 курсы	05.12	кураторы, преподаватели истории
17.	Кинолекторий «Гордимся славою Героев», посвящённый Дню Героев Отечества в рамках проекта Российского общества «Знание»	1– 3 курсы	12.12	советник директора по воспитанию, зав.библиотекой
18.	Правовая игра «Имею право и обязан», посвящённая Дню Конституции Российской Федерации	1– 3 курсы	09.12	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения
19.	Уроки мужества «Блокадный Ленинград»	1– 3 курсы	27.01	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
20.	Час истории «Ты в памяти и в сердце, Сталинград!», посвящённый 82-летию Победы в Сталинградской битве	1– 3 курсы	02.02	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания

21.	Киноекторий «9 рота», посвящённый Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1– 3 курсы	03.02	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
22.	Викторина «Язык – живая душа народа», посвящённая Международному дню родного языка	1– 3 курсы	21.02	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы
23.	Час истории «11 лет со Дня воссоединения Крыма с Россией».	1– 3 курсы	18.03	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
24.	Интерактивная викторина, посвященная Международному дню театра в рамках Всероссийской недели музыки для детей и юношества	1– 3 курсы	27.03	советник директора по воспитательной работе, педагог ДО
25.	Открытый урок «Час Земли», посвящённый Дню космонавтики.	1– 3 курсы	12.04 - 22.04	советник директора по воспитательной работе, преподаватели физики
26.	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны. Киноекторий «Война за ценности и смыслы» в рамках проекта Российского общества «Знание»	1– 3 курсы	19.04	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
27.	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	1– 3 курсы	30.04	советник директора по воспитательной работе, преподаватели ОБЖ и БЖ
28.	Международный исторический диктант «Диктант Победы»	1– 3 курсы	Май	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
29.	Открытый урок «День славянской письменности»	1– 3 курсы	24.05	преподаватели русского языка и литературы
30.	День русского языка (информационная минутка на уроке русского языка)	1– 3 курсы	06.06	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы

31.	Информационно – познавательная беседа «Я гражданин своей страны», приуроченная ко Дню России	1– 3 курсы	11.06	Педагог-организатор, преподаватели обществознания
32.	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной войны. Беседы, классные часы в группах	1– 3 курсы	22.06	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории, кураторы
2. Кураторство				
1.	Цикл внеурочных мероприятий "Разговоры о важном"	1– 3 курсы	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп
2.	Курс занятий «Россия – мои горизонты»	1– 3 курсы	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп
3.	Тематический классный час «История колледжа. Устав. Правила внутреннего распорядка". Инструктажи по ТБ.	1– 3 курсы	сентябрь	кураторы групп
4.	Мониторинг состояния здоровья обучающихся и уровня физического развития. Входное тестирование. Анализ состояния здоровья обучающихся	1– 3 курсы	сентябрь	кураторы групп, медицинская сестра
5.	Изучение коллектива группы. Анкетирование обучающихся: «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др	1– 3 курсы	сентябрь- октябрь	кураторы групп
6.	Собрания в учебных группах «Я – студент СПО», «Выбираем актив».	1– 3 курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Проведение классных часов, участие в Днях единых действий	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп
8.	Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД	1– 3 курсы	по необходимости	кураторы групп
9.	Консультации с преподавателями- предметниками (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп
10.	Работа с родителями	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп
11.	Мониторинг социальных сетей	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп
12.	Экскурсии, выездные мероприятия	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп
13.	Контроль выполнения Правил внутреннего распорядка	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп
14.	Организация внеурочной занятости обучающихся	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп

15.	Контроль посещаемости и успеваемости	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп
	3. Наставничество			
16.	Формирование базы наставников и наставляемых		по запросу	куратор программы наставничества
17.	Разработка программы наставничества по специальности	1– 3 курсы	август	куратор программы наставничества
18.	Тренинг «Мы команда»	1– 3 курсы	в течение года	педагог-психолог
19.	Мониторинг, оценка результатов	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
20.	Построение профессиональной траектории по специальности «Специалист по туризму». Деловая игра по программе «Конструктор карьеры»	1– 3 курсы	октябрь	куратор программы наставничества, амбассадоры
21.	Содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
22.	Оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
23.	Проведение персонализированных консультаций и индивидуального сопровождения, наставляемых в рамках профессионального развития и решения возникающих проблем и задач	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
24.	Разработка и реализация индивидуальных планов развития, нацеленных на удовлетворение специфических потребностей и интересов каждого наставляемого;	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
25.	Предоставление наставляемым доступа к ресурсам и инструментам, необходимым для профессионального развития, включая специализированные книги, программное обеспечение и т. д.	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
26.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества

27.	Участие наставляемых в региональных, национальных и международных конференциях, выставках и конкурсах, связанных с их специальностью	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
28.	Взаимодействие с родителями или законными представителями наставляемых (для младших и несовершеннолетних студентов), чтобы обеспечить координацию и поддержку в домашней среде	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
29.	День наставника специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство «Мастерская наставника»	1– 3 курсы	Январь	куратор программы наставничества
30.	«Мой путь - специалист по туризму. Конкурс эссе по ПМ.02	1– 3 курсы	Январь	куратор программы наставничества, преподаватели МДК
31.	«Лучший по специальности «Туризм и гостеприимство». Конкурс	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, заместители директора по УВР и УПР
32.	«Наставник – мое призвание». Мастер-классы амбассадоров на предприятии и в колледже для обучающихся младших курсов	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
33.	Участие в оценке и анализе достижений и прогресса наставляемых, в том числе через регулярные отчеты, встречи и обратную связь	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
34.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1– 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Торжественная линейка. Концертные номера	1– 3 курсы	02.09	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО, заместитель директора по УВР
2.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага Российской Федерации	1– 3 курсы	каждый понедельник	советник по воспитанию, педагог-организатор
3.	«Мы ищем таланты!». Входной опрос внеурочной занятости, способности и увлечения обучающихся	1– 3 курсы	сентябрь	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО,

4.	День солидарности в борьбе с терроризмом	1– 3 курсы	03.09	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
5.	Всероссийский урок Мира	1– 3 курсы	06.09	советник директора по воспитанию
6.	Международный день туризма	1– 3 курсы	27.09	советник директора по воспитанию, преподаватели МДК, преподаватели физ.культуры
7.	Всероссийский открытый урок ОБЖ (урок подготовки к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1– 3 курсы	сентябрь	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
8.	Участие в Национальной премии «Студент года». Региональный этап	1– 3 курсы	сентябрь	кураторы, советник директора по воспитанию
9.	День пожилого человека. Посещение ветеранов.	1– 3 курсы	01.10	Советник директора по воспитанию, наставник отряда волонтеров
10.	Тематическая выставка ко Дню учителя	1– 3 курсы	04.10	советник директора по воспитанию, кураторы, педагоги ДО
11.	«От всей души!». Концертная программа, посвященная Дню Профтехобразования	1– 3 курсы	02.10	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
12.	Посвящение в студенты первокурсников	1– 3 курсы	октябрь	кураторы групп, педагог-организатор
13.	Большой этнографический диктант	1– 3 курсы	03.11	кураторы групп, педагог-организатор
14.	4 ноября — День народного единства	1– 3 курсы	04.11	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	День призывника. Тематические мероприятия.	1– 3 курсы	15.11	Педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ

16.	Международный день толерантности. Тематические уроки. Игра «Будем знакомы»	1– 3 курсы	17.11	Преподаватели, кураторы групп, педагог-психолог
17.	День правовых знаний. Тематические мероприятия.	1– 3 курсы	20.11	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения
18.	День матери. Тематические мероприятия.	1– 3 курсы	29.11	советник директора по воспитанию
19.	Международный день компьютерной безопасности. Тематические мероприятия.	1– 3 курсы	30.11	советник директора по воспитанию, преподаватели информатики и ИКТ
20.	День Героев Отечества. Тематические мероприятия.	1– 3 курсы	09.12	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания
21.	День Конституции Российской Федерации. Викторина, выставка стенгазет	1– 3 курсы	12.12	кураторы групп, педагог-организатор
22.	Большой праздничный концерт к Новому году.	1– 3 курсы	26.12	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
23.	День студенческого самоуправления	1– 3 курсы	25.01	кураторы групп, педагог-организатор
24.	Конференция «Никто не забыт, ничто не забыто» ко Дню полного освобождения блокады Ленинграда	1– 3 курсы	26.01	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания
25.	День воинской славы России	1– 3 курсы	февраль	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
26.	Широкая Масленица	1– 3 курсы	февраль	советник директора по воспитанию
27.	Научно-практическая конференция исследовательских проектов	1– 3 курсы	08.02	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели МДК

28.	Международный женский день. Концерт	1– 3 курсы	06.03	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
29.	День воссоединения Крыма с Россией. Тематические мероприятия	1– 3 курсы	17.03	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
30.	Конкурс юморесок	1– 3 курсы	01.04	кураторы групп, педагог-организатор
31.	Всемирный день здоровья. Круглый стол «Здоровым быть здорово!» Беседы и лекции о гигиене. Студенческие игры.	1– 3 курсы	07.04	руководитель ССК, кураторы групп
32.	Неделя науки. День космонавтики. Гагаринский урок «Космос — это мы»	1– 3 курсы	12.04	советник директора по воспитанию, преподаватели физики и математики
33.	Фестиваль профессий: «Конструктор малого бизнеса. Построй свою тур.фирму»	1– 3 курсы	апрель	советник директора по воспитанию, заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
34.	Проведение учебных 5-дневных сборов. Ведение воинского учета	1– 3 курсы	май	педагог-организатор БЖ
35.	Праздник весны и труда	1– 3 курсы	30.04.	советник директора по воспитанию, педагоги ДО
36.	Торжественные мероприятия, посвященные Великой Победе: уроки мужества, концертная программа, кинолекторий, участие в городских проектах и мероприятиях, конкурсах, выставках и др. участие в торжественной церемонии возложения цветов	1– 3 курсы	28.04 – 08.05	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
37.	Круглый стол «Семья и семейные ценности», приуроченные к Международному Дню семьи	1– 3 курсы	15.05	социальный педагог, педагог-психолог
38.	День славянской письменности и культуры	1– 3 курсы	27.05	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы
39.	Военно-спортивная игра «Зарница», приуроченная ко Дню защиты детей.	1– 3 курсы	01.06	педагог-организатор ОБЖ, руководитель ССК

40.	Международный день защиты детей	1– 3 курсы	30.05	советник директора по воспитанию
41.	День молодежи	1– 3 курсы	12.06	советник директора по воспитанию
42.	Торжественная церемония вручения дипломов «Выпуск-2026»	1– 3 курсы	30.06	советники директора по воспитанию, преподаватели, кураторы
43.	Фотоконкурсы, конкурсы, ЕДОД и другие массовые мероприятия	1– 3 курсы	в течение года	советники директора по воспитанию, педагоги-организаторы, специалисты, кураторы групп
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Оформление стендов			
2.	Выпуск стенгазет	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп
3.	Организация музея колледжа	1– 3 курсы	в течение года	преподаватели МДК
4.	Организация тематических выставок, в том числе книжных	1– 3 курсы	в течение года	педагог-организатор, библиотекарь
5.	Создание тематических уголков и зон для самостоятельного изучения предметов, которые включают интерактивные модули, мультимедийные презентации и практические задания, связанные со специальностью «Туризм и гостеприимство»	1– 3 курсы	в течение года	педагог-организатор, преподаватели МДК
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Проведение родительских собраний	родители	в течение года	администрация, кураторы групп
2.	Информационные семинары с родителями в области развития и воспитания детей	родители	ноябрь	социальные педагоги педагог-психолог
3.	Тематические родительские собрания, направленные на формирование правовой культуры родителей, предупреждения безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних.	родители	декабрь	социальные педагоги педагог-психолог
4.	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	родители	в течение года	социальные педагоги
5.	Индивидуальные беседы и консультации	родители	в течение года	социальные педагоги педагог-психолог

6.	Составление социального паспорта групп	все курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях	все курсы	В течение года	кураторы групп
8.	Работа в студенческом совете колледжа и ЦМИ	актив	В течение года	члены Совета
	7. Самоуправление			
9.	Собрание студенческого совета	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
10.	Выборы новых старост. Формирование студенческого совета и представителей ЦМИ.	студсовет	сентябрь	советник директора по воспитанию
11.	Организация работы Движения первых	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
12.	Участие в конкурсе «УС-пешная молодежь – 03»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
13.	Участие в конкурсе «Большая перемена»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
14.	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
15.	Организация работы медиа-службы	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
16.	Организация и проведение «Дней здоровья». Коннект-встреча студенческой молодёжи «Здоровое поколение»	студсовет	апрель	советник директора по воспитанию педагоги-организаторы кураторы групп
17.	Проведение встречи директора колледжа с активом студенческого совета и лучшими студентами	студсовет	январь	советник директора по воспитанию
18.	Выездные образовательные программы, участие в конкурсах	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
19.	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях.	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп

20.	День российского студенчества. День самоуправления.	студсовет	25.01	преподаватели, кураторы групп
21.	Участие в работе студенческого совета колледжа	студсовет	в течение года	члены Совета
22.	Итоги работы студенческого совета и планирование на новый учебный год	студсовет	июнь	советник директора по воспитанию
8. Профилактика и безопасность				
1.	Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану)	1– 3 курсы	в течение года	Зам. директора по УВР, социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
2.	Организация работы Совета по профилактике правонарушений колледжа	1– 3 курсы	в течение года	члены Совета
3.	Проведение социально-психологического тестирования студентов	1– 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
4.	Индивидуальные профилактические беседы с несовершеннолетними, требующими особого педагогического внимания, в том числе с несовершеннолетними, находящимися в СОП, ТЖС	1– 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
5.	Вовлечение обучающихся, находящихся в социально-опасном положении в мероприятия, проводимые в образовательной организации	1– 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
6.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Когда чужая боль становится своей...» (памяти жертв Беслана)	1– 3 курсы	02.09 - 08.09	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
7.	Неделя безопасности. Уроки безопасности: «Безопасность в обществе», в ОУ; «Безопасность при занятиях физической культурой и спортом»; «Подготовка к действиям в ЧС»	1– 3 курсы	04.09- 08.09	преподаватели физкультуры, ОБЖ, БЖ
8.	Неделя профилактики употребления алкоголя и табакокурения «Будущее в моих руках! »	1– 3 курсы	09.10- 15.10	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

9.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Единство в многообразии»,	1– 3 курсы	13.11- 20.11	социальные педагоги, педагог-психолог,
10.	Неделя правовых знаний «Имею право и обязан», приуроченная к Всероссийскому дню правовой помощи детям (20 ноября)	1– 3 курсы	20.11- 25.11	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
11.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1– 3 курсы	Ноябрь	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
12.	Неделя профилактики ВИЧ и пропаганды нравственных и семейных ценностей «Здоровая семья»	1– 3 курсы	27.11- 04.12	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Неделя профилактики «Равноправие» Приурочена к Дню конституции РФ 12 декабря	1– 3 курсы	11.12- 15.12	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
14.	Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE» Приурочена к Международному дню без Интернета –	1– 3 курсы	22.01- 29.01	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	Неделя профилактики употребления психоактивных веществ «Независимое детство» Приурочена к Международному дню борьбы с наркоманией 1 марта	1– 3 курсы	26.02 - 04.03	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы,
16.	Неделя здоровья «Здоровье для всех! » Приурочена к Всемирному дню здоровья 7 апреля	1– 3 курсы	01.04- 08.04	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по

				воспитанию, педагог-организатор
17.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1– 3 курсы	15.04- 22.04	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	«Связь времен, связь поколений» Встреча с выпускниками специальности Гостиничный сервис			
2.	Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации	работодател и	в течение года	Заместители директора
3.	Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников	работодател и	в течение года	Заместители директора
4.	Развитие сотрудничества с центром «Моя карьера»		в течение года	ответственный за профориентацию
5.	Организация практической подготовки на базе работодателя	работодател и	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
6.	Проведение совместных мероприятий: организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции, экскурсии, «День без турникета» и т.д.	работодател и 1-3 курс	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
7.	Реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами	работодател и 1-3 курс	в течение года	педагог-организаторы, мастера п/о
8.	«Как правильно составить, резюме?» Встреча со специалистами «Центр занятости населения»			
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Профессиональный старт» - знакомство с профессией и наставником (экскурсия)	1– 3 курсы	в течение года	кураторы, мастера п/о
2.	Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии»	1– 3 курсы	ноябрь	педагог - психолог
3.	Участие в ярмарках учебных заведений	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп мастера п/о

4.	Проведение конкурсов профессионального мастерства: Абилимпикс, Молодые профессионалы	1– 3 курсы	В течение года	заместитель директора по УВР, мастера п/о
5.	Круглый стол с привлечением специалистов «ведение предпринимательской деятельности»	1– 3 курсы	апрель	педагоги- организаторы, мастера п/о
6.	Экскурсии на предприятия, встречи с работодателями	1– 3 курсы	в течение года	педагоги- организаторы, мастера п/о
7.	Деловая игра «Учимся управлять»	1– 3 курсы	февраль	Преподаватели МДК
8.	Фестиваль профессий – выполнение проектной работы командой профессионалов	1– 3 курсы	апрель	кураторы групп, представители работодателей
9.	Профориентационное тестирование – обсуждение результатов	1– 3 курсы	сентябрь	кураторы групп, представители работодателей
10.	Деловая игра «Я ищу работу»	1– 3 курсы	Октябрь	кураторы групп, представители работодателей
11.	Организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии/специальности	1– 3 курсы	в течение года	кураторы групп, представители работодателей
12.	Создание и поддержание базы данных о вакантных рабочих местах и стажировках	1– 3 курсы	в течение года	Центр карьеры
13.	Организация мастер-классов, семинаров и воркшопов	1– 3 курсы	в течение года	Центр карьеры
11. Студенческий театр				
1.	Сбор труппы и выбор репертуара	Участники труппы	сентябрь	руководитель театра
2.	Подготовка программы ко Дню Профтехобразования	Участники труппы	05.10	руководитель театра
3.	Подготовка Новогоднего спектакля	Участники труппы	26.12	руководитель театра
4.	Подготовка программ ы по фестивалю «1+1!	Участники труппы	07.02	руководитель театра
5.	Подготовка программы к 8 марта	Участники труппы	05.03	руководитель театра
6.	Подготовка итогового спектакля	Участники труппы	Апрель	руководитель театра
7.	Подготовка программы к 9 мая	Участники труппы	06.05	руководитель театра

8.	Подготовка Последнего звонки и Выпускного	Участники труппы	30.06	руководитель театра
	12. Студенческие спортивные клубы			
	Заседание совета ССК: Организация работы со студентами колледжа с целью привлечения в спортивные секции; Составление плана работы на учебный год.	участники ССК	Сентябрь	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
2.	Организация работы спортивных секций (по расписанию).	участники ССК	в течение года	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
3.	Организация соревнований по разным видам спорта	участники ССК	Октябрь – ноябрь	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
4.	Заседание совета ССК: - корректировка документации работы спортивного клуба; -уточнение обязанностей членов ССК. - подведение итогов за полугодие.	участники ССК	Декабрь	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
5.	Организация спортивного мероприятия, посвященного дню студента	участники ССК	Январь	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
6.	Организация спортивного мероприятия, посвященного Дню защитника Отечества	участники ССК	Февраль	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
7.	Организация спортивного мероприятия, посвященного 79 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	участники ССК	Май	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
8.	Заседание совета клуба. Подведение итогов работы ССК, отчет о проведенной работе)	участники ССК	Май	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
9.	Составление плана на следующий учебный год	участники ССК	Июнь	руководитель ССК
	13. Волонтерский отряд			
1.	Акции по сбору макулатуры, батареек	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
2.	ЭкоГТОФест	волонтеры	25.09	куратор отряда волонтеров
3.	Проект «Марафон добрых дел»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров

4.	Участие в акции #стопвичспид	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
5.	День добровольца (волонтера в России)	волонтеры	05.12	куратор отряда волонтеров
6.	Участие в конкурсах и проектах	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
7.	Экоквесты	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
8.	Проект «Сопричастность»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;