

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование
Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.01 Официант, бармен
Базовый уровень подготовки

Содержание

ОП Общепрофессиональный цикл

- ОП.01 Основы культуры профессионального общения
- ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОП.03 Товароведение пищевых продуктов
- ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях
общественного питания

ПМ Профессиональные модули

- ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного
питания
- ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с
приготовлением смешанных напитков и простых закусок
- ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного
питания

ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

19.06.2024
№ 553/23-24 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.01 Основы культуры профессионального общения

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Базовый уровень подготовки

(Профессионалитет)

2024 г

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы культуры профессионального общения разработана с учётом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Плаксина И. С., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы культуры профессионального общения по профессии 43.01.01 Официант, бармен согласована и утверждена на заседании кафедры «Моды, дизайна и прикладных технологий»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024 г.
Заведующий кафедрой _____/Камаева Я. А./

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>4</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>9</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>13</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>13</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»: формирование навыков профессионального общения, изучение студентами особенностей психологии общения.

Дисциплина «ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ» включена в обязательную часть общепрофессионального 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	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных	

	планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности 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 цифровые средства	
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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной	

		деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 1.3	- обслуживать потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать правила ресторанного этикета	- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;	Иметь практический опыт: обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

	при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;		
ПК 1.4	- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	- методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
ПК 2.2	- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	- виды и методы обслуживания в баре, буфете; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
ПК 2.6	производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;	Иметь практический опыт: расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей.

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	42	28
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>		
Всего	60	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Этическая и эстетическая культура в сфере обслуживания			
Тема 1 Этическая и эстетическая культура в сфере обслуживания	Содержание	6	ОК 1-7 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Эстетическая культура. Этическая культура. Культура профессионального поведения работника сферы обслуживания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Виды профессиональной этики, основные нормы и принципы.	2	
	Практическое занятие № 2. Нравственная дилемма по Колбергу. Решение проблемных ситуаций.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на заданную тематику: «Этические проблемы в деятельности официанта, бармена», «Этика неформального общения», «Особенности национальной этики».	4	
Тема 2 Деловой этикет и его принципы.	Содержание	8	ОК 1-7 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	История возникновения делового этикета. Деловой этикет и протокол.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 3. Культура речевого этикета. Этика телефонного общения. Визитная карточка как атрибут деловых отношений.	2	
	Практическое занятие № 4. Придворный этикет. Этикет о подарках.	2	
	Практическое занятие № 5. Имидж официанта, бармена.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	

	Подготовка сообщений на заданную тематику: «Требования к телефонному разговору», «Роль этикета в моей будущей профессии»		
Раздел 2. Психология делового общения.		18	
Тема 3 Индивидуально-психологические особенности личности.	Содержание	6	ОК 1-7 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Личность. Характер: конституциональная теория Э. Кречмера, социальная типология Э. Фромма. Темперамент, типы темперамента. Способности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 6. Свойства личности. Структура личности по Фрейду.	2	
	Практическое занятие № 7. Самодиагностика по изученной теме. Диагностический инструментарий: «Определение типа темперамента», «Характерологический опросник Леонгарда»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная учебная работа обучающихся: просмотр презентаций на темы: «Типы темперамента: холерик, сангвиник, флегматик, меланхолик», «Проявление индивидуальных особенностей в общении».	2	
Тема 4 Характеристика и содержание общения	Содержание	6	ОК 1-7 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Формы, функции, виды общения. Структура общения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 8. Модель комфортно-психологического и дискомфортно-психологического общения. Теория эффективного общения Дейла Карнеги. Ролевые игры, направленные на групповое принятие решения; на отработку приемов партнерского общения; развития терпимого отношения к другим, на использование невербального общения. Анализ ролевых игр.	2	
	Практическое занятие № 9. Теория эффективного общения Дейла Карнеги. Абстрактные типы собеседников.	2	

	Самодиагностика по изученной теме. Диагностический инструментарий: «Приятный ли вы собеседник», «Диагностика уровня эмпатических способностей (В.В.Бойко), «Методика выявления коммуникативных и организаторских способностей (КОС-2), тест «Диагностика доминирующей перцептивной модальности С. Ефремцева».		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Просмотр презентации на тему: «Невербальное общение»	2	
Тема 5 Психология делового общения	Содержание	6	ОК 1-7 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Деловое общение, его виды и формы. Манипуляции в общении.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 10. Правила эффективного общения И.Атватера. Вопросы, парирование, аргументы. Проведение дискуссии с использованием аргументации.	2	
	Практическое занятие № 11. Спор, дискуссия, полемика. Типы манипуляций в общении и как им противостоять.	2	
	Самостоятельная учебная работа обучающихся: Тестирование. Подготовка сообщений: «Правила эффективного слушания», «Национальные стили ведения переговоров». Решение профессиональных задач.	4	
Раздел 3. Конфликты в деловом общении и пути их разрешения		10	ОК 1-7 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
Тема 6. Конфликты в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	6	
	Конфликты в профессиональной деятельности. Понятие и содержание конфликта. Виды и функции конфликта. Динамика конфликта.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 12. Конфликт и его структура. Стратегии поведения в конфликте. Типы конфликтных личностей. Анализ производственных конфликтов и составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации.	2	

	Практическое занятие № 13. Самодиагностика по изученной теме. Диагностический инструментарий: «Оценка уровня конфликтности», «Определение стратегии поведения в конфликте». Анализ своего поведения в конфликте на основании результатов диагностики.	2	
	Самостоятельная учебная работа обучающихся: Подготовка к контрольной работе.	2	
Тема 7. Стресс и способы его преодоления	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Стресс как следствие конфликта. Стадии стресса. Способы профилактики стресса.	2	
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	Практическое занятие № 14. Способы снижения эмоционального напряжения.	2	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>			
Всего		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебный кабинет, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 488 с. — (Профессиональное образование). — 978-5-534-16686-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536854>.

2. Колышкина, Т. Б. Деловая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Б. Колышкина, И. В. Шустина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15388-0.

3. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ю. Родыгина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16919-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/index.php/bcode/532020>.

3.2.2 Дополнительная литература:

1. Бороздина, Г.В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова; под общей редакцией Г.В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16727-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536854>.

2. Корягина, Н.А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А. Корягина, Н.В. Антонова, С.В. Овсянникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17889-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533911>.

3. Леонов, Н.И. Психология общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н.И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516737>.

Интернет-ресурсы:

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/431163>.
2. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/421443>.
3. Колышкина, Т. Б. Деловая культура: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437450>.
4. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/444374>.

5. Панфилова, А.П. Психология общения: Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <http://sphk.ru/wp-content/uploads/2020/05/Psihologiya-obshheniya.-Uchebnik-Panfilova-Psihologiya-obshheniya.pdf>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: • основы протокола и этикета; • механизмы взаимопонимания в общении; • эстетику внешнего облика официанта, бармена; • нормы профессиональной этики; • психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; • техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; • источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности. Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: • соблюдать правила прокола и этикета; • применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности; • использовать способы общения с учетом возраста, статуса гостя; • использовать приемы саморегуляции в процессе межличностного взаимодействия;	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	• Контрольная работа по окончании изучения раздела; • Наблюдение за выполнением практического задания (индивидуальной и групповой деятельностью студентов); • Оценка выполнения практического задания (работы); • Решение ситуационной задачи по поиску специальных путей.

• определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.		
--	--	--

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

19.06.2024
№ 554/23-24 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Базовый уровень подготовки

(Профессионалитет)

2024 г

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены разработана с учётом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Авижа А. В. преподаватель высшей квалификационной категории, КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.01 Официант, бармен согласована и утверждена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024 г.
Заведующий кафедрой _____/Искандарова В. Н./

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»»	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	11
2.2. Содержание дисциплины	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3.1. Материально-техническое обеспечение	20
3.2. Учебно-методическое обеспечение	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»: получение необходимых знаний для понимания явлений, происходящих в организме человека, при потреблении продуктов питания, и их влияния на здоровье.

Дисциплина «ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»: 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 должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности 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 цифровые средства	
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, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации	

	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	

	применять стандарты антикоррупционного поведения	межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК.1.1	-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки;	- Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;	- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания

ПК 1.2	- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	- виды, типы и классы организаций общественного питания; - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
ПК 1.3	- обслуживать потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;	- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;	Иметь практический опыт: обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
ПК 1.4	- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;	- методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на	- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	производство, бар, буфет;	- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
ПК 2.1	- подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;	- виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - подготовки бара, буфета к закрытию; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками.
ПК 2.2	- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	- виды и методы обслуживания в баре, буфете; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
ПК 2.3	- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.	- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; правила охраны труда;	- эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.
ПК 2.5	- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	- кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	- приготовления и подачи простых закусок;
ПК 2.7	- Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы	- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;	- приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

	приготовления и оформления;	- технологию приготовления простых закусок;	
--	-----------------------------	---	--

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	42	8
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>	XX	XX
Всего	62	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Физиология питания			
Тема 1.1. Значение питания в жизни человека.	Содержание	6/2	ОК 01-07, ПК 1.1-1.4
	1. Предмет, дисциплины и его задачи. История развития науки о питании. Предмет физиологии питания. Связь науки «физиологи питания» с другими науками. Главные направления развития и основные проблемы современной науки о питании. Понятие о питании, значение питания, как фактора здоровья. Краткий исторический обзор развития науки.	2	
	2. Строение и функции органов и систем организма, связанных с питанием человека. Строение функции центральной и периферической нервной системы. Система регуляции. Значение пищевых веществ для функционирования организма. Кровь и система кровообращения строение и функции. Морфология и физиология дыхательной системы. Выделительная система. Строение и функции кожи, мочевыделительной системы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 1 Изучение гистологического строения органов пищеварения у человека.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателем). Выполнение домашних заданий.	4	

	Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. История эволюции питания человека. 2. Питание и пища. 3. Нутрициология.		
Тема 1.2. Пищевые вещества и их значение.	Содержание	10/2	ОК 01-07, ПК 2.1-2.3
	1.Белки. Значение для организма. Функции белка. Строение, пищевая ценность и аминокислотный состав белков. Пути расходования аминокислот. Потребность организма в белках и содержание их в пищевых продуктах.	2	
	2. Жиры. Строение и классификация жиров пищи. Питательная ценность. Незаменимые жирные кислоты. Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза. Жиры в пищевых продуктах.		
	3. Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Значение для организма. Питательная ценность. Углеводы в пищевых продуктах. Моносахариды. Дисахариды. Полисахариды.	2	
	4. Вода и минеральные вещества. Значение и функции воды для организма. Нормы потребления воды. Общие функции минеральных веществ. Макро - и микроэлементы. Пища – источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ. Соли кальция, калия, натрия, железа, фосфора, йода. Регуляция биохимических реакций. Поддержание кислотно – щелочного равновесия.	2	
	5. Витамины.	2	

	Значение витаминов для организма. Физиологическая роль витаминов. Жирорастворимые и водорастворимые витамины. Содержание в продуктах и суточная потребность. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке. Витаминизация пищи. Профилактика недостаточности витаминов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 2 Определение наличия пуриновых оснований и холестерина в продуктах животного происхождения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение домашних заданий. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно - практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Биологические методы качества белка. 2. Азотистый баланс. 3. Порча жиров. 4. Некрахмальные полисахариды. 5. Гликемический индекс углеводов.	4	
Тема 1.3. Физиология пищеварения и усвояемость.	Содержание	4/2	ОК 01-07, П 1.1-1.4
	1. Строение и функции органов пищеварения у человека. Анатомическое и гистологическое строение различных отделов пищеварительной системы: ротовой полости, пищевода, желудка, тонкого, толстого кишечника, пищеварительных желез. Физиологические процессы, происходящие в них. Влияние пищевых факторов на пищеварительную систему. Регуляция процессов пищеварения.	2	
	2. Усвояемость пищи.	2	

	Понятие об усвояемости пищи. Условия, влияющие на усвояемость пищи. Всасывание пищевых веществ. Четыре основных вкуса. Непереносимость пищи. Пищевая ценность продуктов питания. Пять основных групп пищевых продуктов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 3 Оценка степени сбалансированности пищевых рационов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Выполнение домашних заданий. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно - практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения и влияние на ее изменение при технологической обработке.	4	
Тема 1.4. Энергетическая ценность пищи и обмен веществ	Содержание	6/2	ОК 01-08, ПК 2.5, 2.7
	1. Обмен веществ и расход энергии. Общие понятия об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ. Обмен веществ (метаболизм). Процесс катаболизма. Понятие о суточном расходе энергии человека. Коэффициент физической активности. Пищевой термогenez. Пища как источник энергии. Пища и состав тела. Баланс энергии. Нутриентная плотность пищи.	2	
	2. Питание различных групп населения. Понятие об энергетической ценности пищи. Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы. Понятие о калорийности пищи. Калорийность белков, жиров и углеводов. Изменения калорийности пищи при кулинарной обработке. Расчет калорийности блюд, рационов. Нормы питания в зависимости от	2	

	работы, пола, возраста, климатических условий. Режим питания, принципы составления суточного меню, распределение суточного рациона. Альтернативные теории о питании. 3. Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Режим питания детей и подростков.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 4 Расчет суточных энерготрат человека. Определение энергетической ценности молока.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателем). Выполнение домашних заданий. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно - практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Голод и аппетит: в чем их сходство и различие? 2. Что определяет выбор пищи людьми, проживающими в различных странах? 3. Как человек различает вкус пищи? 4. Модные диеты - мифы и реальность.	4	
Тема 1.5. Лечебное питание.	Содержание	2/0	ОК 01-07, ПК 2.1-2.7
	1. Лечебное питание, его значение. Задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристики и назначения стандартных диет. Организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях. Основная стандартная диета. Диета с механическим и химическим щажением. Высокобелковая диета. Диета с пониженным количеством белка. Диета с пониженной калорийностью. Лечебно – профилактические рационы питания. 2. Питание и предупреждение болезней.	2	

	Рекомендуемое потребление пищевых веществ. Правила самостоятельного выбора здорового питания для каждого человека. Пирамида здорового питания. Практические занятия 5. Разработка меню дневного рациона для низкобелковой диеты. 6. Разработка меню для низкокалорийной диеты.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной нормативной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателем). Выполнение домашних заданий. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно - практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Мифы и предрассудки в питании. 2. Вегетарианство. 4. Раздельное питание.	4	
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		12/0	
Тема 2.1. Санитарно-технологические требования к помещениям.	Содержание	4/0	ОК 01-07, ПК 1.1-14
	1. Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Общие понятия о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим. Вредные привычки и борьба с ними. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания.	2	
	2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к территории предприятий общественного питания. Требования к планировке, устройству и отделке помещений. Требования водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.	2	
	Содержание	2/0	ОК 01-07, ПК 2.3

Тема 2.2. Санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю, одежде.	1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду и тару. Требования к технологическому оборудованию. Требования к мебели зала. Требования к инвентарю и инструментам производства. Требования к кухонной посуде и таре, их мытье и содержание. Требования к столовой посуде, способы ее мытья и содержания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 2.3 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	Содержание	2/0	
	Требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов. Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов.	2	
Тема 2.4 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	Содержание	2/0	
	Санитарно – эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. Требования к механической кулинарной обработке продуктов. Требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовлению блюд. Требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий. Требования к приготовлению холодных и сладких блюд. Требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий. Требования к производству мягкого мороженого. Требования к использованию пищевых добавок. Контроль качества готовой пищи.	2	ОК 01-07, ПК 2.3
	Содержание	2/0	

Тема 2.5 Правила личной гигиены работников пищевых производств.	Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежды. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря посуды. Способы борьбы с переносчиками инфекций.	2	ОК 01-07, ПК 2.3, 2.5, 2.7
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа обучающихся - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем); - работа с нормативной документацией	4	
Промежуточная аттестация – дифф.зачет			
Всего		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы): учебный кабинет, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) микробиологии, санитарии и гигиены.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. — 2-е изд., стер. — Минск : РИПО, 2019. — 178 с. - ISBN 978-985-503-869-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055985> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» : практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 96 с. - ISBN 978-5-4499-1640-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1907315> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Санитарные правила для организаций общественного питания. - Москва : ИНФРА-М, 2002. - 42 с. - (Торговля и общественное питание. Вып. 1). - ISBN 5-16-001002-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/52921> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Блэкберн К. Микробиологическая порча пищевых продуктов. –М.: Мир, 2018. -784 с.

5. Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А. Пичугина Т.В. Микробиология пищевых производств: Учебник для техникумов. –М.: КолосС, 2022. -412 с.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования. –М.: «Академия», 2021.- 160с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузнецова Л.С., Седанова М.Ю. Технология и организация кондитерских изделий: учебник для СПО – М.: «Академия», 2011

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария учебник для СПО – М.: «Академия», 2011

3. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства учебник для СПО – М.: «Академия», 2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; Знания: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. - письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - тестовый контроль; контрольная работа - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ. - оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов по теме «Виды микроорганизмов пищевых продуктов» - тестирование, выполнение индивидуальных заданий - тестовый контроль - защита компьютерной презентации. - тестовый контроль, выполнение индивидуальных заданий - тестовый контроль - проверка в виде электронного тестирования - тестовый контроль, выполнение индивидуальных заданий

основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.		тестирование или устный опрос тестирование или устный опрос контрольная работа, домашняя работа тестирование, выполнение индивидуальных заданий контрольная работа, домашняя работа контрольная работа, домашняя работа тестирование, выполнение индивидуальных заданий тестирование, самостоятельная работа
--	--	---

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

19.06.2024
№ 555/23-24 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Базовый уровень подготовки

(Профессионалитет)

Программа учебной дисциплины ОП.03 Товароведение пищевых продуктов разработана с учётом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Зарайкина Н. С., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОП.03 Товароведение пищевых продуктов по профессии 43.01.01 Официант, бармен согласована и утверждена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024 г.
Заведующий кафедрой _____/Искандарова В. Н./

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	3
2. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>4</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	14
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>14</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>14</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 03 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП. 03 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»»: овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения учебной дисциплины.

Дисциплина 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 должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности 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 цифровые средства	-
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 определять инвестиционную привлекательность	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	

		значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 2.1	- подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;	- виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - подготовки бара, буфета к закрытию; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками.
ПК 2.3	- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.	- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; правила охраны труда;	- эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.

ПК 2.6	производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;	Иметь практический опыт: расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей.
--------	---	---	--

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	42	16
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	19	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>	XX	XX
Всего	61	16

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
Раздел 1.1 Общая часть товароведения			
Тема «Товарная экспертиза. Сертификация товаров и лицензирование в торговле»	Содержание	2/0	ОК.01-07, ПК 2.1-2.3
	Формы сертификации (добровольная и обязательная). Восемь схем сертификации. Понятие и виды классификации. Торговая классификация. Группы продовольственных товаров. Товарный сорт.	2	
Тема «Стандартизация продукции»	Содержание	2/0	ОК.01-07, ПК 2.1-2.3
	Органы стандартизации. Категории стандартов. Понятие стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Совместимость. Взаимозаменяемость.	2	
Тема «Качество товаров»	Содержание	4/2	ОК.01-07, ПК 2.1-2.3
	Понятие товара как совокупность свойств и характеристик продукции (товара). Показатели качества единичный и комплексный, интегральный. Определяющие и специфические показатели качества.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 1 Контроль качества товаров. Определение. Классификация видов контроля.	2	
Тема «Торговый ассортимент.»	Содержание	6/4	ОК.01-07, ПК 2.1-2.3
	Понятие об ассортименте и сортности продовольственных товаров. Деление на природные (видовые) и товарные сорта	2	
	Идентификация. Фальсификация. Определение. Понятия «фальсифицированные товары», «товары-заменители» (суррогаты, имитаторы) и «дефектные товары».		

	Виды фальсификации: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная. Ответственность за фальсификацию.		
	В том числе практических и лабораторных занятий:	4	
	Практическое занятие №2 Ознакомление с органолептическим методом контроля качества. Правила проведения дегустации. Четыре основных вида вкусовых ощущений. Балльная система оценки. Коэффициенты весомости. Практическое занятие № 3 Определение причин возникновения дефектов и брака при изготовлении товаров и их устранение.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 1.1 (проработка конспекта занятия, учебной литературы. Подготовка рефератов, докладов, тематических кроссвордов, презентаций. Подготовка к дифференцированному зачету по разделу 1.1	6	
Раздел 1.2 Научные основы товароведения продовольственных товаров			
Тема « Химический состав пищевых продуктов	Содержание	8/6	ОК.01-07, ПК 2.1-2.3
	Химический состав пищевых продуктов: неорганические и органические вещества. Значение для организма человека, содержание в основных продуктах питания, изменения в процессе переработки и хранения.	2	
	Понятия: пищевая, биологическая, физиологическая ценность продукта.		
	Вода и минеральные вещества. Макро- и микроэлементы и их роль в питании. Углеводы. Азотосодержащие вещества. Ферменты. Липиды. Витамины.		
	Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении и транспортировке. Интенсивность физических, химических, биохимических и микробиологических процессов, протекающих в пищевых продуктах при хранении и транспортировании		
	Классификация способов хранения. Особенности хранения и транспортирования		

	отдельных групп товаров. Потери, происходящие при хранении, режимы хранения продовольственных товаров.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	№ 4 Расчёт пищевой ценности продукции. Решение задач.	2	
	№ 5 Ознакомление с видами упаковки, маркировки продовольственных товаров.	2	
	№ 6 Расчёт естественной убыли. Факторы, влияющие на размеры естественной убыли. Решение задач.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 1.2 (проработка конспекта занятия, учебной литературы. Подготовка рефератов, докладов, тематических кроссвордов, презентаций. Подготовка к дифференцированному зачету по разделу 1.2	4	
Раздел 1.3 Продукты растительного происхождения. Вкусовые товары.			
Тема « Вкусовые товары. Классификация вкусовых товаров»	Содержание	12/8	ОК.01-07, ПК 2.1-2.3
	Вкусовые товары. Классификация вкусовых товаров. Чай, типы и разновидности, торговые сорта, классическая технология производства, распространение, потребление. Процессы, происходящие при ферментации, сушке чая.	4	
	Кофе, химический состав, разновидности, технология приготовления, качество, дефекты. Растворимый кофе, разновидности, торговые марки. Кофейные напитки, технологии получения.		
	Пряности. Пряности, свойства, искусственные и естественные заменители, смеси. Характеристика пряностей и применение их в кулинарии, качество, хранение. Приправы. Классификация приправ. Использованием приправ для улучшения вкуса и аромата продуктов питания, их качество и хранение.		
	Алкогольные и безалкогольные напитки. Алкогольные базовые напитки, характеристика, классификация, технологии производства, выдержка, потребление. Натуральные, ароматизированные и игристые вина, их качество.		

	Слабоалкогольные и безалкогольные вина и пиво. Ассортимент, рецептуры, качество, болезни и хранение, выдержка.		
	Минеральные воды натуральные (столовые и ароматизированные) и искусственные. Пищевая ценность газированных напитков.		
	Фруктово-ягодные соки натуральные и купажируемые, ассортимент, характеристика, назначение, потребление, пищевая ценность. Нектары, соки целебных фруктов, концентрируемые, натуральные и искусственные, экстракты. Оценка их качества.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	№ 7 Определение качества сока и нектаров по органолептическим показателям качества стандарта.	2	
	№ 8 Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков. Классификация алкогольной продукции. Виды алкогольной продукции.	2	
	№ 9 Определение качества чая по органолептическим показателям качества стандарта. Маркировка чая, упаковка, хранение и транспортирование. Торговые марки. Заводы изготовители.	2	
	№ 10 Определение качества кофе по органолептическим показателям качества стандарта. Маркировка кофе и кофейных напитков, упаковка, хранение и транспортирование. Торговые марки. Заводы изготовители.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Выполнение домашнего задания по теме 1.3 (проработка конспекта занятия, учебной литературы). Подготовка рефератов, докладов, тематических кроссвордов, презентаций. Подготовка к дифференцированному зачету по разделу 1.3	4	
Раздел 1. 4 Продукты животного происхождения		8/6	
Тема: Продукты животного происхождения	Молоко, маргарин, масло. Молоко, химический состав, физико-химические свойства, технологическая обработка. Масло коровье, химический состав, технологический процесс, причины дефектов, вкус.	2	ОК.01-07, ПК 2.1-2.3

	Сыры, химический состав, влияние технологии на свойства, классификацию, качество и дефекты сыров. Мясо и мясопродукты. Морфологический и химический состав, убой и первичная обработка скота. Классификация, показатели качества, условия и сроки хранения свежего мяса. Яйца. Яйца, химический состав и строение, классификация и ассортимент, упаковка и маркировка, продукты переработки яиц. Рыба и рыбные продукты. Классификация промысловых рыб, характеристика. Анатомическое строение, виды рыбы, химический состав мяса рыбы		
	В том числе практических и лабораторных занятий:	6	
	№ 11 Определение качества молока по органолептическим показателям качества стандарта.	2	
	№ 12 Определение качества сыра по органолептическим показателям качества стандарта.	2	
	№ 13 Определение качества колбасных изделий по органолептическим показателям качества стандарта.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5	
	Выполнение домашнего задания по теме 1.4 (проработка конспекта занятия, учебной литературы. Подготовка рефератов, докладов, тематических кроссвордов, презентаций. Подготовка к дифференцированному зачету по разделу 1.4	5	
Промежуточная аттестация		Дифф.зачет	
Всего		61	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Кабинет товароведения продовольственных товаров оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) товароведения продовольственных товаров; торгового оборудования., необходимых для реализации дисциплины), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Артемова Е.Н., Иванникова Т.В. Теоретические основы технологии продуктов питания. Уч. пособие. М.: МО РФ, 2022 г., 119 с.

2. Изменение белков и других азотистых веществ, при кулинарной обработке продуктов. Уч. пособие. Ратушный А.С., Литвинова Е.В., Иванникова Т.В. М., 2001 г., 104 с.

3. Кудрова Н.В., Смирнова Л.В. Методика проведения сертификации продовольственных товаров. М.: МГУК, 2022 г., 68 с.

4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2019.

5. Новикова А.М. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для начального профессионального образования. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2017.

6. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: «Феникс», 2017

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

2. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

3. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт: - обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подача горячих напитков; - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; - приготовление и подача простых закусок; умения -подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; -готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	практические занятия; письменные или устные домашние задания; расчетно-аналитические задания; обсуждение подготовленных студентами рефератов и докладов; презентации, практическая работа, семинары, решение тестовых заданий, решение ситуационных задач; обсуждение подготовленных студентами рефератов и докладов; практическая работа, домашняя работа, деловая игра, решение ситуационных задач, презентации, семинар, тесты, деловая игра практическая работа, деловая игра. презентации, рефераты, тесты, решение ситуационных задач, обсуждение подготовленных студентами рефератов и докладов практические занятия; письменные или устные домашние задания; расчетно-аналитические задания; обсуждение подготовленных

и санитарных норм и правил; - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; - соблюдать правила профессионального этикета; - соблюдать правила личной гигиены; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знания - правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; -технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок; - правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;		студентами рефератов и докладов; презентации, практическая работа, семинары, решение тестовых заданий, решение ситуационных задач; обсуждение подготовленных студентами рефератов и докладов; практическая работа, домашняя работа, деловая игра, решение ситуационных задач, презентации, семинар, тесты, деловая игра практическая работа, деловая игра. презентации, рефераты, тесты, решение ситуационных задач, обсуждение подготовленных студентами рефератов и докладов практические занятия; письменные или устные домашние задания; расчетно-аналитические задания; обсуждение подготовленных студентами рефератов и докладов; презентации, практическая работа, семинары, решение тестовых заданий, решение ситуационных задач; обсуждение подготовленных студентами рефератов и докладов;
---	--	--

- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - правила личной подготовки бармена к обслуживанию; - закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.		практическая работа, домашняя работа, деловая игра, решение ситуационных задач, презентации, семинар, тесты, деловая игра практическая работа, деловая игра. презентации, рефераты, тесты, решение ситуационных задач, обсуждение подготовленных студентами рефератов и докладов
---	--	--

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

19.06.2024
№ 556/23-24 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Базовый уровень подготовки

(Профессионалитет)

2024 г

Программа учебной дисциплины ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности разработана с учётом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Коломацкая А. Ю., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности по профессии 43.01.01 Официант, бармен согласована и утверждена на заседании кафедры «Общественно-гуманитарных дисциплин»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024 г.
Заведующий кафедрой _____/Заева И. Н./

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1	Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04.	
	Правовые основы профессиональной деятельности	4
1.1.	Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2.	Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2.	Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1.	Трудоемкость освоения дисциплины	7
2.2.	Содержание дисциплины ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности..	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ	
	ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	12
4.	Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: является изучение действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения, формирование системы знаний в области правового обеспечения предпринимательской деятельности и наемного труда, приобретение навыков работы с нормативным материалом, его анализа и практического использования.

Дисциплина «ОП.04. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» включена в общепрофессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	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 цифровые средства	
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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-

	источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного	-

		поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 2.6	производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;	Иметь практический опыт: расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей.

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	58	58
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	2	
Всего	60	

2.2. Содержание дисциплины ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности

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
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ		6/2	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание		ОК 01-07, ПК 2.6
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Подготовка презентаций по темам: «Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина», «Право социальной защиты граждан»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы: «Классификация прав и свобод человека и гражданина»	2	
Раздел 2 Основы гражданского права.			
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание	6/2	ОК 01-07, ПК 2.6
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права	2	
	Гражданские правоотношения: понятие и структура		
	Граждане, как субъекты гражданского права.		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Решение практических задач.	2	
	Составление блок-схемы по теме: «Гражданские правоотношения»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы по теме: «Субъекты гражданского права»	2	

Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание	4/2	ОК 01-07, ПК 2.6
	Понятие, признаки, виды юридических лиц.	2	
	Коммерческие юридические лица: публичные и непубличные.		
	Основные формы некоммерческих юридических лиц.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Решение практических задач.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Работа с гражданским кодексом, составление блок-схем.</i>	2	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание	4/2	ОК 01-07, ПК 2.6
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	2	
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Решение практических задач.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка презентаций по данной тематике.</i>	2	
Раздел 3. Основы трудового права		18	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых от-ношений	Содержание	4/2	ОК 01-07, ПК 2.6
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения	2	
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		

	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Решение практических задач.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка презентаций по данной тематике.</i>	2	
Тема 3.2 Формы оплаты труда	Содержание	3/2	
	Формы и системы оплаты труда	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Решение практических задач.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание	3/2	
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	1	ОК 01-07, ПК 2.6
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Решение практических задач.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка реферата.</i>	2	
Раздел 4. Ответственность. Защита нарушенных прав.		12	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание	3/2	
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	1	ОК 01-07, ПК 2.6
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Решение практических задач.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка реферата.</i>	2	
	Содержание	3/2	ОК 01-07, ПК 2.6

Тема 4.2. Преступление и уголовная ответственность.	Понятие и признаки преступления.	1	
	Виды уголовных наказаний.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Решение практических задач.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка реферата.</i>	4	
<i>Промежуточная аттестация Диф зачет</i>		2	
Всего		60	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной программы дисциплины требует наличия учебного кабинета. «Гражданского, семейного права и гражданского процесса».

Оборудование учебного кабинета (15 парт, 30 стульев). Литература по специальности.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы.

3.2.1 Основная литература

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ) / Собрание законодательства РФ, 04.08.2014, N 31, ст. 4398
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 03.08.2018) / Собрание законодательства РФ, 05.12.1994, N 32, ст. 3301
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 N 14-ФЗ (ред. от 29.07.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018) / Собрание законодательства РФ, 29.01.1996, N 5, ст. 410
4. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 12.11.2018) // Собрание законодательства РФ, 17.06.1996, N 25, ст. 2954
5. Семейный кодекс Российской Федерации: федер. закон от 29 декабря 1995 г. № 223-ФЗ [принят Гос. Думой 8 декабря 1995г.]: изм. 04.11.2014г. № 333-ФЗ // Собрание законодательства РФ. – 1996. - № 1. – ст. 16; Собрание законодательства РФ. -2014.- № 45 – ст. 6143.
6. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации от 30 декабря 2001г. №195-ФЗ [принят Гос.Думой20 декабря 2001 г.; одобрен Советом Федерации 26 декабря 2006 г.]: изм. 24.11.2014 № 373-ФЗ//Российская газета. - 2001. - 31 декабря. - № 256; Собрание законодательства РФ. -2014 г. - N 48 -ст. 6654.
7. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ [принят Гос. Думой 21 декабря 2001 г., одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 г.] // Собрание законодательства РФ. – 2001. - № 1 (ч.1). – ст.3; Собрание законодательства РФ. - 2014 г. -N 48 -ст. 6639
8. Жилищный кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 № 188-ФЗ (ред. от 31.12.2014) // Собрание законодательства РФ. - 03.01.2005. - № 1 (часть 1). - ст. 14.
9. Земельный кодекс Российской Федерации от 25.10.2001 N 136-ФЗ (ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.10.2018).
10. Уголовно-исполнительный кодекс Российской Федерации от 08.01.1997 № 1-ФЗ (ред. от 13.07.2015) // Собрание законодательства РФ. - 13.01.1997. - № 2. - ст. 198.
11. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации от 18.12.2001 № 174-ФЗ (ред. от 02.03.2016) // Собрание законодательства РФ. - 24.12.2001. - № 52 (ч. I). - ст. 4921.
12. Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» // Российская газета. 2003. 8 октября.

13. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Е.А. Певцова . – 2 –е изд., стер. – М. : Издательский дом «Академия» 2016. – 448 с.
14. Основы права: Учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2005. - 256 с. - (Серия «Профессиональное образование»)].
15. Румынина В. В. Р864 Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Румынина. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 224 с
16. Основы правовых знаний : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.И. Шкатулла, В.В. Шкатулла, М.В. Сытинская ; под ред. В.И. Шкатулллы. – 12 –е изд., стер. – М : Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. ISBN 978-5-4468-4721-1
17. Гражданское право : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.И.Гомола. — 11-е изд., перераб. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 432 с. ISBN 978-5-7695-9154-9
18. Правовое обеспечение профессиональной деятельности и предпринимательской деятельности : учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования / О.И. Федорянич. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с. ISBN 978-5-4468-1572-2
19. Семейное право : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.И. Гомола. -12 –е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 176 с. ISBN 978-5-4468-4527-9
20. Правовые основы профессиональной деятельности для секретаря : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.И.Федорянич. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 208 с.. ISBN 978-5-4468-0582-2
21. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О. И. Федорянич. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 192 с. ISBN 978-5-7695-6870-1
22. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.В. Петрова. – 3 –е издание, стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320с. ISBN 978-5-4468-1079-6
23. Правовое и обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина . – 13 –е изд., стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с. ISBN 978-5-4468-4472-2
24. Теория государства и права : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Гриценко, Н.И. Летушева. – 11 –е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с. ISBN 978-5-4468-4538-5
25. Право : Учебник для 10-11 кл. общеобразоват. Учреждений: Профильный уровень образования / Т.В. Кашанина, А.В. Кашанин. – В кн. 2. Право и экономика – 5-е изд. М. : ВИТА_ПРЕСС, 2012. – 320 с.: ил – ISBN 978-5-7755-2362-6

3.2.2 Дополнительная литература:

IPR books – электронно-библиотечная система:

1. Гражданское право [Электронный ресурс] Чаусская, О. А.: учебное пособие / О. А. Чаусская. — Электрон. текстовые данные. — М. : Эксмо, 2010. — 357 с. — 978-5-699-39272-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1489.html>
2. Трудовое право [Электронный ресурс] Еремин, В. В.: учебное пособие / В. В. Еремин, В. А. Абалдуев, А. М. Бабицкий. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 137 с. — 978-5-904000-09-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1495.html>

3. Дерюгина, Т. В. Принципы осуществления гражданских прав [Электронный ресурс] : монография / Т. В. Дерюгина. — Электрон. текстовые данные. — М. : Книгодел, 2010. — 188 с. — 978-5-9659-0067-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/3761.html>

4. Высший орган правосудия государства не всегда прав [Электронный ресурс] / А. П. Рыжаков. — Электрон. текстовые данные. — : Горловка, 2010. — 6 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4635.html>

5. Курс семейного права [Электронный ресурс] Загоровский, А. И. / А. И. Загоровский ; под ред. В. А. Томсинов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Зерцало, 2014. — 464 с. — 978-5-94373-252-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5835.html>

Библиотечная система ККТиС:

1. Юридический словарь / Сост., предисл., прилож. А.Ф. Никитана. — М.: ОЛМА ПРЕСС образование, 2014. — 640 с. ISBN 5-94849-764-X

2. Защита прав потребителей в сфере торговли и услуг : практическое пособие / В.В. Павленко. — М. : КНОРУС, 2014. 160 с. ISBN 978-5-406-03242-8

3. Комментарий к Уголовно-процессуальному кодексу Российской Федерации / отв. Ред. В.И. Радченко; научн. Ред. В.Т. Томин, М.П. Поляков, - 2-е изд., перераб. И доп. — М. : Юрайт-Издат, 2010. — 1124 с. ISBN 978-5-94879-754-0

4. Правила торговли : текст с изменениями и дополнениями на 2017 год. Москва : Эксмо, 2017.- 80 с. — (Законы и кодексы). ISBN 978-5-699-98256-1

5. Комментарий к налоговому кодексу Российской Федерации, частям первой и второй / под ред. Ю.Ф. Кваши. — 9 —е изд., перераб. и доп. — М. :Издательство Юрайт, 2010. — 1417 с. — (Профессиональные комментарии) ISBN 978-5-9916-0827-5

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. IPR books – электронно-библиотечная система

2. Garant – информационно-правовое обеспечение

3. Поисковая система Google

4. Поисковая система Яндекс

Лицензионное программное обеспечение ОС Microsoft Windows XP/7, официальный пакет Microsoft Office 2007

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	• <i>Контрольная работа по окончании изучения раздела;</i> • <i>Наблюдение за выполнением практического задания (индивидуальной и групповой деятельностью студентов);</i> • <i>Оценка выполнения практического задания (работы);</i> • <i>Решение ситуационной задачи по поиску специальных путей.</i>

информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования		
--	--	--

презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках		
---	--	--

профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в		
--	--	--

профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную		
--	--	--

профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
---	--	--

грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;		
--	--	--

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

19.06.2024
№ 552/23-24 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Базовый уровень подготовки

(Профессионалитет)

2024 г

Программа учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности разработана с учётом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Шумкина А. С., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности по профессии 43.01.01 Официант, бармен согласована и утверждена на заседании кафедры «Физического воспитания»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Заведующий кафедрой _____/Шурыгина Ю. В./

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>14</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>14</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» развитие у студентов общей культуры безопасности, а также совершенствование профессиональной культуры, позволяющей реализовывать национальную стратегию управления рисками – как части общей стратегии устойчивого развития России.

Дисциплина «ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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 и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	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 цифровые средства	
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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-

	источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии	-

		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ПК 1.1	- обслуживать потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;	- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;	Иметь практический опыт: обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
ПК 1.3	- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	- методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
ПК 2.1	- подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;	- виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - подготовки бара, буфета к закрытию; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками.

ПК 2.2	- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	- виды и методы обслуживания в баре, буфете; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
ПК 2.4	производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;	опыт расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; оформления отчётно-финансовых документов
ПК 2.5	-готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	приготовления и подачи простых закусок

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	32	6
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	14	14
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>	XX	XX
Всего	46	6

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
Раздел 1 Основы военной службы *			
Тема 1.1 История создания и развития ВС России	Содержание	1/0	ОК01-06, ПК 1.1
	Краткая история создания и развития вооруженных сил России до Петра I Военные реформы Петра I .Военные реформы Милютина Д.Е. Вооруженные силы СССР	1	
Тема 1.2 ВС РФ на современном этапе	Содержание	1/0	ОК01-06
	Вооруженные Силы в переходный период. Первый этап военной реформы Российской Федерации. Второй этап военной реформы Российской Федерации Перспективы развития ВС РФ	1	
Тема 1.3 Назначение и структура Вооруженных Сил РФ	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Сухопутные Войска. Военно - Воздушные Силы. Военно-Морской Флот Самостоятельные рода войск. Другие войска РФ	1	
Тема 1.4 Дни Воинской славы России	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Дни воинской славы России. Города-герои и города воинской славы	1	
Тема 1.5 Законодательство РФ о военной службе	Содержание	1/0	ОК.06
	Основные положения ФЗ «Об обороне».Основные положения ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Основные положения ФЗ «О статусе военнослужащих»	1	
Тема 1.6 Прохождение военной службы	Содержание	1/0	ОК.01-06, ПК 1.3-1.4
	Подготовка к военной службе. Прохождение военной службы по призыву	1	

	Прохождение военной службы по контракту		
Тема 1.7 Воинские звания	Содержание	1/0	ОК 01-03
	Военная форма одежды. Воинские звания. Воинские звания ВМФ	1	
Тема 1.8 Воинские традиции, символы и ритуалы	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Военная присяга, порядок приведения к присяге. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Государственные награды и знаки отличия	1	
Тема 1.9 Основы военной безопасности государства	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Концепция национальной безопасности	1	
Тема 1.10 Основное вооружение и боевая техника Вооруженных Сил РФ	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Стрелковое оружие. Бронетанковая техника. Артиллерийское вооружение	1	
Тема 1.11 Классификация чрезвычайных ситуаций военного времени	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Источники чрезвычайных ситуаций. Классификация ЧС по масштабам Фазы чрезвычайных ситуаций	1	
Тема 1.12 Зажигательное оружие и защита от него	Содержание	3/2	ОК.01-06
	Классификация зажигательных веществ Защита от воздействия зажигательных веществ	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК.01-06
	Практическое занятие 1 «Первая медицинская помощь при кровотечениях. Правила наложения жгута» Виды кровотечений. Первая медицинская помощь при наружных кровотечениях. Кровотечения из носа, ушей, полости рта	2	ОК.01-06
Тема 1.13 Биологическое оружие и защита от него	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Классификация болезнетворных микроорганизмов Очаг бактериологического заражения	1	
	Содержание	1/0	ОК.01-06

Тема 1.14 Химическое оружие и защита от него	1. Классификация отравляющих веществ. Очаг химического заражения 2. Защитные свойства противогаза, защитные свойства общевойскового защитного комплекта 3. Определение отравляющих веществ в атмосфере	1	
Тема 1.15 Ядерное оружие и защита от него	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Механическое воздействие ядерного взрыва. Термическое воздействие ядерного взрыва. Радиация. Лучевая болезнь Порядок определения уровней и доз радиации Определение размеров зон радиоактивного заражения местности Определение радиационных параметров в зонах РЗМ Определение времени пребывания в зонах РЗМ. Определение доз облучения	1	
Тема 1.16 Поражающие факторы ядерного взрыва	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Механическое воздействие ядерного взрыва. Термическое воздействие ядерного взрыва. Радиация. Лучевая болезнь Порядок определения уровней и доз радиации Определение размеров зон радиоактивного заражения местности Определение радиационных параметров в зонах РЗМ Определение времени пребывания в зонах РЗМ. Определение доз облучения	1	
Раздел 2 Безопасность жизнедеятельности		10	
Тема 2.1 Опасности биосферы, техносферы. Безопасность. Системы безопасности	Содержание	1/0	ОК.01-06, ПК 1.3-1.4
	Система «Человек – среда обитания» Понятия о биосфере, техносфере Классификация опасностей Системы безопасности	1	
Тема 2.2 Чрезвычайные ситуации природного происхождения	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Чрезвычайные ситуации геологического происхождения. Чрезвычайные ситуации гидрологического происхождения. Чрезвычайные ситуации атмосферного происхождения. Чрезвычайные ситуации пирологического происхождения.	1	

Тема 2.3 Пожары в промышленной и бытовой среде	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Определение пожара. Химические процессы при пожарах. Компоненты пожара Опасные факторы при пожарах	1	
Тема 2.4 Пожарная безопасность, пожарная защита	Содержание	1/0	ОК.01-06 ПК 2.1, 2.2
	Применение средств пожаротушения, огнетушителей Активная пожарная защита Пассивная пожарная защита Огнетушащие средства. Огнетушители	1	
Тема 2.5 Взрывы в промышленной и бытовой среде	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Определение взрыва. Химические процессы при взрывах. Взрывчатые вещества Опасные факторы при взрывах. Разновидности взрывов	1	
Тема 2.6 Аварии с выбросом АХОВ	Содержание	1/0	ОК.01-06
	Аварии с выбросом АХОВ. Разновидности АХОВ. Факторы, влияющие на размеры зон заражения АХОВ и их стойкость. Степени вертикальной устойчивости атмосферы	1	
Тема 2.7 Гражданская оборона, ее задачи	Содержание	3/0	ОК.01-06
	Задачи Гражданской обороны. Обеспечение устойчивости объектов экономики. Защита населения в ЧС. Классификация средств защиты. Оказание первой медицинской помощи при применении ОМП.	3	
Раздел 3 Учебные сборы			
Тема 3.1 Введение	Содержание		ОК.01-06
	Порядок прохождения сборов. Правила безопасности при прохождении сборов. Правила поведения, этикета		
Тема 3.2 Размещение и быт военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок	Содержание	3/3	ОК.01-06
	В том числе практических и лабораторных занятий:	3	
	Практическое занятие №2 Осмотр казармы. Противопожарная защита. Распорядок дня части. Увольнение из расположения части.	3	
	Содержание	2/2	

Тема 3.3 Организация внутренней службы	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	ОК.01-06, ПК 2.5, 2.7
	Практическое занятие №3 Назначение и состав суточного наряда. Подготовка суточного наряда. Обязанности лиц суточного наряда. Дежурство на контрольно-пропускных пунктах. Обязанности дежурного по роте. Обязанности дневального по роте.	2	
Самостоятельная учебная работа обучающихся: 1. Основные военные реформы в истории России 2. Современная военная реформа России 3. Рода войск, силы флота, другие войска РФ 4. Дни воинской славы. Города-герои и воинской славы 5. Федеральные законы РФ о защите Отечества 6. Военная безопасность России 7. Классификация ЧС по масштабам 8. Зажигательные вещества, их свойства 9. Биологическое оружие, его свойства 10. Отравляющие вещества, их свойства 11. Военная форма одежды. Воинские звания. Воинские звания ВМФ 12. Аптечка медицинской помощи 13. Первая помощь при ранениях и отморожениях 14. Влияние вредных привычек на здоровье человека		14	
Промежуточная аттестация		Дифф.зачет	
Всего		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный:*

автоматизированное рабочее место преподавателя (процессор не ниже Core i5, оперативная память объемом не менее 32 Гб или аналоги);
манекены для отработки техники первой помощи;
медицинские наборы для оказания первой помощи;
оборудование, используемое при оказании медицинской помощи;
стеллажи для хранения наглядных, методических и учебных пособий, техники;
защитные костюмы, используемые при спасательных работах;
средства индивидуальной защиты;
демонстрационные стенды;
проектор, экран.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ.-2009.-№4.-Ст.445.

2. Гражданский кодекс РФ (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. – 1994. № 32. – Ч.1.- Ст.3301.

3. Гражданский кодекс РФ (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. – 1996.- № 5. – Ч.2.- Ст.410.

4. Гражданский кодекс РФ (часть третья) от 26.11.2001 № 146-ФЗ (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. – 2001.- № 49. –Ст.4552.

5. Гражданский кодекс РФ (часть четвертая) от 18.12.2006 № 230-ФЗ (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. – 2006.- № 52. – Ч.1.- Ст.5496.

6. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 № 223-ФЗ (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. – 1996.- № 1. –Ст.16.

7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 № 63 – ФЗ (в ред. от 06.12.2011, с изм. и доп., вступ. в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. – 1996. № 25. –Ст. 2954.

8. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ « О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.2013) // СЗ РФ. – 1998. № 13. – Ст.1475.

9. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ « О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. – 1994.- № 35. – Ст.3648.

10. Федеральный закон от 21.06.1997 № 116 -ФЗ « О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. – 1997.- № 30. – Ст.3588.

11. Федеральный закон от 25.06.2002 № 113-ФЗ « Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. – 2002. - № 30. – Ст.3030.

12. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ « Об обороне» (в ред. от 05.04.2013, с изм. от 03.02.2014;04.06.2014;12.02.2015) // СЗ РФ. – 1996.- № 23. – Ст.2750.

13. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ « Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. – 2002.- № 2. – Ст.133.

14. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ « Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. – 2011.- № 48. – Ст.6724.

15. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. – 2004.- № 2. – Ст.121.РФ 25.10.2011 № 22124).

16. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ От 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 06.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183).

17. Приказ Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрирован в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за них. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию, с использованием информационно-коммуникационных технологий Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Тестирование Контрольная работа, выполнение практических заданий Выполнение практических заданий, участие в проведении семинаров, конференций Разработка планов эвакуации, структуры ГО предприятия, формирование задач ГО предприятия Выполнение презентаций, подготовка видеороликов, рефераты Деловая игра, практические работы, коллоквиум Выполнение отчетов по практическим заданиям, семинары, деловая игра Контрольные работы, решение ситуационных задач, практические работы Выполнение заданий и практических работ, рубежный контроль Семинарские занятия, самостоятельная работа Выполнение самостоятельных работ по разделам, практических работ, контроль навыков оказания первой медицинской помощи Семинар «Правовые основы военной службы», «Профессиональные качества военнослужащих», практические работы.

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности Развивать культуру межличностного общения, взаимодействия между людьми, устанавливать психологические контакты с учетом межкультурных и этнических различий Знать правила техники безопасности, нести ответственность организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		
---	--	--

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

19.06.2024
№ 557/23-24 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

**ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного
питания**

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Базовый уровень подготовки

(Профессионалитет)

Программа учебной дисциплины ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания разработана с учётом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Беликова Т. Н., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания по профессии 43.01.01 Официант, бармен согласована и утверждена на заседании кафедры «Социально-экономических дисциплин»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024 г.
Заведующий кафедрой _____/Гусакова И. П./

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины	8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.06 МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения учебной дисциплины.

Дисциплина ОП.06 МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ включена в вариативную 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	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности 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 цифровые средства	-
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, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации	

	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ПК 2.4	производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;	опыт расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; оформления отчётно-финансовых документов
ПК 2.5	-готовить простые закуски, соблюдая	кулинарную характеристику блюд;	приготовления и подачи простых закусок

	санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	
ПК 2.7	- Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;	- технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок;	приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

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	36	10
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	24	24
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>	XX	XX
Всего	60	60

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>Раздел I. Сущность и основные понятия менеджмента</i>			
Тема 1. Сущность и характерные черты современного менеджмента	Содержание	4/0	ОК.01-.03, ПК 2.4
	Понятие менеджмента. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Цели и задачи управления организациями. История развития менеджмента.	2	
	Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа «История развития менеджмента»	2	
Тема 2. Основные функции менеджмента	Содержание	12/4	ОК.01-05, ПК 2.4, 2.5, 2.7
	Принципы планирования. Виды планирования. Основные этапы планирования.	2	
	Организация как функция менеджмента	2	
	Мотивация как функция менеджмента	2	
	Классификация современных видов контроля в управлении. Процедура контроля.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа №1 «Выполнение фрагмента SWOT-анализа (с использованием ПК).	2	
	Практическая работа № 2 «Разработка программы мотивации персонала»	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа «Планирование рабочего времени менеджера. Метод «АВС» Самостоятельная работа «Современные системы стимулирования работников».	10	
Раздел 2. Управленческие решения			
Тема 2.1. Процесс принятия решения	Содержание	4/2	ОК 01-07, ПК 2.4, 2.5
	Содержание и виды управленческих решений. Основные подходы к принятию решений. Этапы рационального решения проблем	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 3 «Решение ситуационных задач по принятию управленческих решений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа «Методы принятия управленческого решения и их применение на практике»		
Раздел 3. Управление персоналом организации			
Тема 3.1. Основы управления персоналом	Содержание	4/0	ОК 01-07, ПК 2.4, 2.5
	Сущность управления персоналом. Теоретические предпосылки процесса управления персоналом на основе передового отечественного и зарубежного опыта.	2	
	Технология управления персоналом организации. Функции менеджера по управлению персоналом	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа «Зарубежный опыт управления персоналом»	6	
	Содержание	6/2	ОК 01-07, ПК 2.4, 2.5, 2.7
	Сущность отбора и приема персонала. Современные формы и методы отбора персонала. Организация собеседование с	2	

Тема 3.2. Технология управления персоналом организации	персоналом. Подбор и оценка персонала. Порядок проведения инструктажа сотрудников		
	Адаптация персонала. Виды адаптации. Оценка персонала. Методы и цели оценки. Обучение и развитие персонала.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 4 «Профессионально - квалификационные требования к работнику «Официант, бармен»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа. Виды собеседования и правила его проведения.	2	
Тема 3.3 Методы и стили управления.	Содержание	6/2	ОК 01-07, ПК 2.4, 2.5, 2.7
	Методы и стили управления персоналом.	2	
	Власть и влияние. Виды власти. Лидерство и авторитет менеджера	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа 5 «Выбери свой стиль управления»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа «Авторитет менеджера»	2	
Промежуточная аттестация		Дифф.зачет	
Всего		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Басовский, Л. Е. Менеджмент : учебное пособие / Л. Е. Басовский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006401-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1228802> (дата обращения: 29.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Виханский, О. С. Менеджмент : учебник / О.С. Виханский, А.И. Наумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 288 с. - ISBN 978-5-9776-0085-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2125913> (дата обращения: 29.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Гудилин, А. А. Менеджмент : практикум / А. А. Гудилин, О. О. Скрябин, Е. В. Трушина. - Москва : Издательский Дом НИТУ «МИСиС», 2023. - 122 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2147676> (дата обращения: 29.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

4. Резник, С. Д. Менеджмент : учебное пособие / С. Д. Резник, И. А. Игошина ; под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. С. Д. Резника. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 367 с. — (Менеджмент в высшей школе). — DOI 10.12737/1514558. - ISBN 978-5-16-017017-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1937176> (дата обращения: 29.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2 Дополнительные источники

Менеджмент – портал (Электронный ресурс)

//[http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

Информационный менеджмент (Электронный ресурс)

// <http://www.InfoManagement.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Имеют практический опыт:</i> опыт расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; оформления отчётно-финансовых документов приготовления и подачи простых закусок приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; <i>Знают:</i> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	• Контрольная работа по окончании изучения раздела; • Наблюдение за выполнением практического задания (индивидуальной и групповой деятельностью студентов); • Оценка выполнения практического задания (работы); Решение ситуационной задачи по поиску специальных путей.

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 цифровые средства содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд;		
--	--	--

требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок; Умеют: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую		
--	--	--

информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
---	--	--

определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; -готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;		
---	--	--

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

19.06.2024
№ 559/23-24 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Базовый уровень подготовки

(Профессионалитет)

Программа учебной дисциплины ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания разработана с учётом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Панова Т.Н., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания по профессии 43.01.01 Официант, бармен согласована и утверждена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024 г.
Заведующий кафедрой _____ /Искандарова В. Н./

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	8
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	9
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	10
3. Условия реализации профессионального модуля	20
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	20
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.01 Официант, бармен»

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	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных	-

	планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности 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 цифровые средства	
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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-

	источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного	-

		поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 1.1	-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки;	- Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;	- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания
ПК 1.2	- обслуживать потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких	- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;	- Иметь практический опыт: обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; - подготовки залов и инвентаря к

	спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;		обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
ПК 1.4	- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	- методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

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	170	100
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	80	-
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	180	180
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>УП 01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПП 01 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 01 – экзамен по модулю</i>	XX	XX
Всего	646	XXX

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		Практические занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 1.1	Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию	240	20	60	40	20	х	20	180			х
ПК 1.2.	Раздел 2. Организация и технология обслуживания в общественном питании	120	36	90	60	36	х	30				
ПК 1.3.	Раздел 3. Обслуживание банкетных мероприятий	74	36	74	52	36	х	22				
ПК 1.4.	Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.	26	8	26	18	8	х	8				
	Учебная практика	180	Х						180			
	Производственная практика	216	Х									216
	Промежуточная аттестация	Х										
	Всего:	646	170	270	170	100	Х	80	180			216

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практичес кой подготовк и, ак. ч.	Коды компетенц ий, формирова нию которых способству ет элемент программ ы
Раздел ПМ 1 Подготовка залов к обслуживанию			
МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 1.1. Основные типы предприятий общественного питания	Содержание	6/0	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Виды, типы и классы организаций общественного питания.	2	
	Классификация предприятий общественного питания.	2	
	Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания потребителей.	2	
Тема 1.2. Торгово – производственные помещения предприятий общественного питания.	Содержание	6/0	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1. Виды помещений предприятий общественного питания. Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений.	2	
	2. Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания.	2	
	3. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 1.3. Материально – техническая и информационная база обслуживания	Содержание:	12/8	
	1 Оборудование обеденного и банкетного залов. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования.	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4

	2 Виды столовой посуды и приборов. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда и её применение Хрустальная и стеклянная посуда, её применение Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение. Основные и дополнительные приборы, их назначение.	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 1: «Столовая посуда» Подбор и подготовка столовой посуды к обслуживанию.	2	
	Практическое занятие № 1: «Столовые приборы» Подбор и подготовка столовых приборов к обслуживанию.	2	
	Практическое занятие № 2: Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, белья. Сервировочные тележки и столы. Назначение. Подготовка.	2 2	
Тема 1.4. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание:	16/12	
	1 Подготовка зала к обслуживанию. Уборка зала, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, сервировка столов, личная подготовка официантов к работе. Способы расстановки мебели в торговом зале. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, приборов к работе. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию	4	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие № 3: Виды, правила, сервировки стола. (предварительная сервировка)	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 3: Виды, правила, последовательность и техника сервировки стола (по заказу меню)	2	
	Практическое занятие № 4: Формы и способы складывания салфеток простыми и сложными способами	2	

	Практическое занятие № 4: Формы и способы складывания салфеток для завтрака, обеда, ужина	2	
	Практическое занятие № 5: Отработка приёмов накрытия столовой скатертью и их замена. Стол - Бокс	2	
	Практическое занятие № 5: Подготовка зала и сервировка стола.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела № 1. Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря ресторанов, способов сервировки, складывания салфеток. Выполнение рефератов и составление слайдовых презентаций.		20	
Раздел 2. Организация и технология обслуживания в общественном питании			
МДК. 01. 01. Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 2.1. Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание	60/36	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1 Меню Карта вин. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Организация обслуживания потребителей в зале. Методы организации труда официанта. Встреча потребителей и размещение их за столом, приём заказа. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	2	
	2 Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Способы подачи холодных блюд и закусок.	2	
	3 Кулинарная характеристика бульонов и супов. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи бульонов и супов	2	
	4 Кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи.	2	

	5 Кулинарная характеристика блюд из рубленного мяса птицы Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи	2	
	6 Кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи.	2	
	7 Кулинарная характеристика сладких блюд (десертов). Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Правила подачи. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи.	2	
	8 Кулинарная характеристика горячих напитков. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи напитков. Правила подачи.	2	
	9 Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.	2	
	10 Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP.	2	
	11 Транширование в присутствии посетителей.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	36	
	Практическое занятие № 6: Составление меню, карты вин.	2	
	Практическое занятие № 7: Техника откупоривания бутылок, разлива основных напитков.	2	
	Практическое занятие № 8: «Правила и способы подачи блюд». Подача блюд «вынос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства, комбинированный способ подачи блюд.	2	
	Практическое занятие № 8: Правила и способы подачи закусок (салаты) Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4

	Практическое занятие № 9: «Подача блюд и напитков различными способами» Подача первых блюд: супы и бульоны	2	
	Практическое занятие № 9: Подача горячих закусок	2	
	Практическое занятие № 9: Подача сладких блюд Соблюдение правил работы с подносом.	2	
	Лабораторно-практическая работа № 10: «Фламбирование блюд» Фламбирование (морепродукты)	2	
	Лабораторно-практическая работа № 10: «Фламбирование фруктов»	2	
	Лабораторно-практическая работа № 11: «Особенности подачи сырного фондю» Приготовление фондю.	2	
	Лабораторно-практическая работа № 11: «Особенности подачи шоколадного фондю»	2	
	Практическое занятие № 12: Уборка со стола. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. (бокалы, фужеры)	2	
	Практическое занятие № 12: Уборка со стола столовой посуды Уборка использованной посуды со стола.	2	
	Практическое занятие № 13: «Виды платежей. Расчёт с потребителем». Оформления счетов и расчёт с потребителем.	2	
	Практическое занятие № 13: Расчет потребителей. Имитационная игра.	2	
	Практическое занятие № 14: «Обслуживание потребителей в зале» Обслуживание посетителей в зале по предварительному заказу. Имитационная игра.	2	
	Практическое занятие № 14: «Обслуживание потребителей в зале» Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.	2	

	Практическое занятие № 14: «Обслуживание потребителей в зале» Подача блюд различными способами. Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Предоставление счёта и расчёт с потребителем. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
Самостоятельная работа при изучении раздела № 2 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания. Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания		30	
Раздел 3. Обслуживание банкетных мероприятий			
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 3.1. Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов	Содержание	52/46	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1 Виды банкетов и приёмов. Их характеристика.	2	
	2 Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.	2	
	3 Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	46	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 15: «Технология сервировки стола к банкету» Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	2	
	Практическое занятие № 15: Технология сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантов	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 15: Технология сервировки стола к банкету Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.	2	
	Практическое занятие № 16: «Технология банкетного обслуживания гостей за столом» (Имитационная игра) Подготовка банкетного зала, сервировка столов, встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков.	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4

	Практическое занятие № 16: Технология банкетного обслуживания гостей за столом с частичным обслуживанием официантов. (Имитационная игра)	2	
	Практическое занятие № 16: Технология банкетного обслуживания гостей за столом английским способом. (Имитационная игра)	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания.	2	
	Практическое занятие № 17: «Сервировка столов для банкет – чая» (скатерть, столовые приборы)	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 17: Сервировка стола мучными и кондитерскими изделиями	2	
	Практическое занятие № 17: Встреча гостей. Правила обслуживания.	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Банкет – фуршет Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами.	2	
	Практическое занятие № 18: «Сервировка фуршетного стола»	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 18: Сервировка фуршетного стола Отработка стола стеклом: двусторонняя (группами, елочкой, в 2 линии, змейкой.	2	
	Практическое занятие № 18: Сервировка фуршетного стола закусками. Сервировка стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Банкет – коктейль	2	
	Банкет по типу «Буфет»	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 19: Банкет – коктейля» Подготовка стекла, подносов	2	
	Практическое занятие № 19: Приготовление закуски, разлив напитков	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 19: Обслуживание в обнос в 2-е руки	2	

	Комбинированный банкет	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 20: «Сервировка зала для комбинированного банкета»	2	
	Практическое занятие № 20: Подача мини закуски	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 20: Подача холодных и горячих напитков	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела № 3 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания банкетов и приёмов.		22	
Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.			
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании			ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
Тема 4.1. Специальные формы обслуживания потребителей	Содержание	10/6	
	1 Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Получение заказанных блюд. Правила и порядок подачи холодных, горячих блюд и напитков в номер. Использование специальных тележек для работы официанта. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.	2	
	2 Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов. (Кофе-Брейк) Предварительные заказы, безналичный расчёт. Правила и порядок составления меню. Сервировка столов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие 21: «Сервировка столов для Кофе-Брейк»	2	
	Обслуживание встречи Нового года	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие 23: «Сервировка новогоднего стола»	2	
Тема 4.2.	Содержание	4/2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	1 Особенности обслуживания иностранных туристов.	2	

Обслуживание иностранных туристов.	Особенности их питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие 24: «Сервировки стола для иностранных туристов	2	
Тема 4.3. Современные формы обслуживания	Содержание	2/0	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Современные формы обслуживания: Шведский стол. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания	2	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Самостоятельная работа при изучении раздела № 4 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания. Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания		8	
Учебная практика. Виды работ: - подготовка зала, бара, буфета, сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; - осуществление приёма заказа на блюда и напитки; - обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; - обслуживание посетителей за барной стойкой; - консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдение требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; - приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, с использованием необходимых методов приготовления и оформления; - эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - приготовление простых закусок, с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления; - соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - расчет с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации; - осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете; - оформление необходимой отчетно-учетной документации;		180	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4

- соблюдение правил профессионального этикета; - соблюдение правил личной гигиены;		
Производственная практика Виды работ: Производственная практика Виды работ - выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслу - встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню; - приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - подача к столу заказных блюд и напитков разными способами; - обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; - расчёт с потребителями согласно счёту и проводы гостей; - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициал - обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; - применение передовых, инновационных методов и форм организации труда; - приготовление и подача простых закусок, горячих напитков, коктейлей; - принятие и оформление платежей; - оформление отчетно-финансовых документов; - подготовка бара, буфета к закрытию; - подготовка к обслуживанию выездного мероприятия;	216	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю		
Всего	646	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ мастерской «Банкетный зал», «Бар», 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

Основные источники:

1. Барановский В.А., Кулькова Л.В. Официант – бармен. Учебное пособие для учащихся проф. лицеев, училищ, работников баров, ресторанов. –Ростов н/Д: изд. «Феникс», 2022. - 272 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: ИРПО; Академия, 2021. -248 с.
- 3.Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования. -2-е изд., стер. – М.: Изд. Центр «Академия», 2021г.- 352 с.
4. Алексеева Н. П Ресторанный сервис. Restaurant service (Deutsch): учебное пособие Издательство "ФЛИНТА"СПО (среднее профессиональное образование) 4-изд, 2022- 328с.
5. Кривицкая Е. М Ресторанный сервис. Практикум для официантов: учебное пособие для СПО, Из-во: Республиканский институт профессионального образования, 2022 -195с.
6. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие Издательство "Дашков и К" 9 е изд.2022- 248с.
7. Зурабина Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов Издательство «Троицкий мост» 2024-166с.
8. Чернова Е. В. Ресторанное дело: Учебное пособие Издательство «Троицкий мост» 2021-260с.
9. Любецкая Т. Р Организация обслуживания в индустрии питания: учебник Издательство "Лань" 2022- 308с.
10. Рыжова Н. И. Стандарты обслуживания в ресторане: Учебное пособие Забайкальский государственный университет; 2022-122с.

Нормативная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
4. ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Алкогольные напитки: Популярная энциклопедия. Ред.-сост. С.П. Самуэль.- Мн.: ПП «МЕТ», 2023.
2. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя.- М.: Экономика, 2021.
3. Берков Б.В., Беркова Г.И. Приемы и банкеты.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2022.
4. Богушева В.И. Бары и рестораны: Искусство обслуживания. Уч. пос.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2020.
5. Ганс Тапер. Искусство сервировки.
6. Герхард Ф. Праздничный стол.- М.: Изд. дом НИОЛА 21 век.
7. Горячие коктейли и напитки со льдом. Авт.-сост. А.Е.Польской.- Мн.: Харвест, 2022.
8. Доктор Эткер. Фуршет. Красиво, вкусно, оригинально.- М.: БММ АО, 2022.
9. Как красиво накрыть стол.- М.: «Аст Пресс», 2021.
10. Кучер Л.С., Официант-бармен: учеб. пособие Издательство "Феникс" 2021- 540с.
11. Люка А.П. Как принять гостей: европейский этикет.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, ИНВЕСТ, 2022.
12. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Уч. пос. под ред. Радченко Л.А.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
13. Печенюк А.П. Сервировка праздничного стола.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
14. Праздничный стол. Современная энциклопедия домашнего хозяйства. -М.: Внешсигма, 2022.
15. Рождественский и Новогодний стол.- СПб: Питер, 2021.
16. Сервировка и этикет.- Мн.: ТОО «Харвест», 2022.
17. Сервировка праздничного стола. Сост. Левина М.- М.: Внешсигма, 2021.
18. Станкович Г.П., Дунцова К.Г. Справочник молодого официанта.- М.: Высшая школа, 2021.
19. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах: Практическое пособие, 2021.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП: Учебник для НПО.- М.: Академия, 2021.
21. Этикет, сервировка, украшение праздничного стола. Сост. Светлова Е.- М.: ООО «Гамма Пресс», 2021.
22. Журналы «Питание и общество», «Гастроном», «Бар NEWS».
23. Ольга Владимировна Шамкуть Профессия официант-бармен Учебное пособие 2022
24. Николенко П. Г., Ефремова М. В. Организация обслуживания в сфере гостеприимства: Учебник для вузов Издательство "Лань" 2024-548с.

Интернет – ресурсы:

<http://www.restoranoff.ru>
www.rproject.ru
www.feam-restoran.ru
www.prof-master.ru
www.holodilshchik.ru
www.suharevka.ru
www.oborudovanie.ru
www.kurgan.ru
www.oborud.info
www.robotcoupe.ru
www.torgtech.ru
www.torgmash.perm.ru
www.zto.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Обучающийся подготавливает зал для обслуживания, сервирует столы в соответствии с характером обслуживания, типом и классом организации общественного питания	Экзамен (квалификационный).
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Обслуживает потребителей организаций общественного питания в соответствии с технологией обслуживания.	
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.		
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.		
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Проявляет устойчивого интереса к своей будущей профессии.	Портфолио студента, содержащие материалы участия в конкурсах, рефераты
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрирует и использует информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
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	Демонстрация внутренней свободы, способности к объективной самооценке, развитие чувства собственного достоинства, самоуважения	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует собственную деятельность в условиях коллективной и командной работы	Наблюдение за выполнением задания

	в соответствии с заданной ситуацией.	выставление оценки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует и проявляет личностную и гражданскую позиции; Стремление к профессионально-личностному росту	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
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	Демонстрирует активную жизненную и гражданскую позиции и патриотической позиции студентов, приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрирует заботу и защиту окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой, проявления личностной и гражданской позиции;	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Демонстрирует здоровый образ жизни и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта, сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных ситуациях	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует применения новых производственных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

19.06.2024
№ 560/23-24 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

**ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ,
БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ
ЗАКУСОК**

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Базовый уровень подготовки

(Профессионалитет)

2024 г

Программа учебной дисциплины ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» разработана с учётом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Игнатенко М. В., мастер производственного обучения КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы культуры профессионального общения по профессии 43.01.01 Официант, бармен согласована и утверждена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения»

Протокол № ____ от «____» _____ 2024 г.
Заведующий кафедрой _____/Искандарова В.Н./

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

..... Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
Ошибка! Закладка не определена.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля . **Ошибка! Закладка не определена.**

2. Структура и содержание профессионального модуля Ошибка! Закладка не определена.

2.1. Трудоемкость освоения модуля **Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Структура профессионального модуля **Ошибка! Закладка не определена.**

2.3. Содержание профессионального модуля **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации профессионального модуля Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение **Ошибка! Закладка не определена.**

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ..Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.01 Официант, бармен»

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	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности 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 цифровые средства	-
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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-

	профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии	-

		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 2.1	- подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;	- виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - подготовки бара, буфета к закрытию; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками.
ПК 2.2	- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	- виды и методы обслуживания в баре, буфете; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	- подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
ПК 2.3	- эксплуатировать в процессе работы	- правила безопасной эксплуатации	- эксплуатации инвентаря,

	оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.	оборудования бара, буфета; правила охраны труда;	весомизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.
ПК 2.4	- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;	- опыт расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; оформления отчётно-финансовых документов
ПК 2.5	- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	- кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	- приготовления и подачи простых закусок;
ПК 2.6	производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;	Иметь практический опыт: расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей.
ПК 2.7	- Готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;	- технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок;	- приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

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	168	56
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	79	
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	144	144
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах</i> <i>УП 02 в форме дифференцированного зачета</i>		

ПП 02 в форме дифференцированного зачета ПМ 02 – экзамен по модулю		
Всего	535	XXX

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	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1	Раздел 1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию	46	8	46	24	8	x	14		
ПК 2.3	Раздел 2 Инвентарь, весоизмерительное и торгово – технологическое оборудование.	69	24	69	30	24	x	15		
ПК 2.2, 2.7	Раздел 3. Обслуживание потребителей бара, буфета	51	12	51	24	12	x	15		
ПК 2.5	Раздел 4. Расчет с потребителями	37	6	37	16	6	x	15		
ПК 2.4	Раздел 5. Учетно – отчетная документация	44	8	44	16	8	x	20		
	Учебная практика	144	X						144	
	Производственная практика	144	X							144
	Промежуточная аттестация	X								
	Всего:	535	56	247	112	56	X	79	144	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практичес кой подготовк и, ак. ч.	Коды компетенц ий, формирова нию которых способству ет элемент программ ы
Раздел 1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию			
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		32/8	
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Содержание	10/0	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
	1.Виды и классификации баров. Классификация баров по ассортименту реализуемой и выпускаемой продукции, их характеристика. Уровень и виды услуг в баре.	2	
	2.Торгово-производственные помещения бара. Характеристика, требования к оформлению. Планировочные решения баров, буфетов. Понятие интерьера, его комплексное решение.	4	
	3. Сервис – бар. Сервизная	2	
	4. Помещения для потребителей. Виды, характеристика помещения для потребителей.	2	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета.	Содержание	8/4	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
	Материально – техническое и информационное оснащение бара и буфета. Виды барных стоек, виды барной мебели. Касса, ее назначения и размещение.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 1: Меню, карта бара (прейскурант). Ознакомление с назначением и содержанием меню, последовательностью расположения в прейскуранте вино-водочных, кондитерских, табачных	2	

	изделий и напитков. Ознакомление с правилами и порядком оформления меню, с работой бармена с меню и прейскурантом. Составление меню.		
	Практическое занятие № 2: Карты вин и коктейлей. Составление карт вин и коктейлей.	2	
Тема 1.3. Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	Содержание:	6/2	
	Ознакомление с правилами и последовательностью подготовки бара, буфета к обслуживанию. Уборка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений. Уборка вечерняя и утренняя. Подготовка бара, буфета к закрытию. Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия.	4	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 3: Подготовка бара, буфета к обслуживанию	2	
Тема 1.4. Организация снабжения баров	Содержание:	4/0	
	Снабжение бара. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов, реализуемых в баре. Порядок получения с производства (кладовой) необходимого количества продукции, товаров. Подготовка к продаже продукции собственного производства, покупных товаров.	4	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
Тема 1.5. Личная подготовка бармена	Содержание:	2/0	
	Личная подготовка бармена Правила личной подготовки бармена к обслуживанию. Правила личной гигиены. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности. Ознакомление бармена с прейскурантами вино-водочных изделий.	2	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
Тема 1.6. Организация рабочего места бармена	Содержание:	2/2	ОК 1-7 ПК 2.1-2.2
	Организация рабочего места бармена.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 4: Оформление витрин бара.	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 2. Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению способов оформления витрин бара. Составление слайдовой презентации оформления витрин бара		14	
Раздел 2 Инвентарь, весоизмерительное и торгово – технологическое оборудование.			
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		54/24	
Тема 2.1. Посуда и инвентарь бара	Содержание	10/2	ОК 1-7 ПК 2.3
	Посуда бара. Виды, назначение, характеристика	4	
	Инвентарь и аксессуары бара. Виды, назначение, характеристика	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №5: «Посуда и инвентарь бара» Подбор и подготовка посуды и инвентаря бара к использованию.	2	
Тема 2.2. Весоизмерительное оборудование.	Содержание	4/2	ОК 1-7 ПК 2.3
	Весы. Классификация, назначение, основные требования к ним. Ознакомление устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки и клеймения весов, правилами взвешивания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 6: Взвешивание различных продуктов. Взвешивание продуктов. заполнение таблиц, решение задач.	2	
Тема 2.3. Оборудование бара, буфета.	Содержание	40/20	ОК 1-7 ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7
	Машины для измельчения кофе. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	4	
	Машины для приготовления соков Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	4	
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: Классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	2	
	Аппараты для приготовления чая и кофе:	6	

	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности		ОК 1-7 ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7
	Холодильное оборудование баров Винные шкафы, передвижные шведские столы, ледогенераторы: Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	Практическое занятие № 7: Машины для измельчения кофе и приготовления соков. Ознакомление с технической документацией. Сборка машин. Эксплуатация машин.	4	
	Практическое занятие № 8: Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Эксплуатация машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров	4	
	Практическое занятие № 9: Аппараты для приготовления кофе. Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация машин.	4	
	Практическое занятие №10: Посудомоечные машины бара. Ознакомление с технической документацией. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации. Эксплуатация машин.	4	
	Практическое занятие № 11: Холодильное оборудование баров. Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела № 2 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря бара. Изучение оборудования с индукционным нагревом, аппараты с СВЧ нагревом, аппараты с ИК нагревом, импортное оборудование. Составление слайдовой презентации новых видов оборудования, посуды, инвентаря бара. Изучение пожарной безопасности		15	
Раздел 3. Обслуживание потребителей бара, буфета			
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		36/12	
Тема 3.1. Организация обслуживания в барах	Содержание	22/10	ОК 1-7
	Виды и методы обслуживания в баре, буфете.	4	

	Стили работы бармена. Формы и методы обслуживания посетителей. Самообслуживание, обслуживание официантами, барменами, комбинированный метод.		ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7
	Организация обслуживания посетителей бара. Правила приёма гостей. Приём заказа. Алгоритм выполнения заказа.	4	
	Обслуживание посетителей. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. Заключительный этап обслуживания.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	ОК 1-7 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7
	Практическое занятие №12: Организация обслуживания. (Имитационная игра) Приём посетителей. Встреча гостей бара и прием заказа. Алгоритм выполнения заказа в баре. Рекомендации в выборе коктейлей и напитков, продукции бара, буфета.	2	
	Практическое занятие № 13: Подача напитков, закусок, табачных изделий. Ознакомление с правилами и особенностями подачи напитков, закусок, табачных изделий Подача напитков, закусок, табачных изделий.	4	ОК 1-7 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7
	Практическое занятие № 14: Подача напитков. Откупоривание бутылок, разлив основных напитков в баре.	2	
	Практическое занятие № 15: «Обслуживание посетителей бара» Подготовка бара к обслуживанию. Обслуживание потребителей за барной стойкой безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме. Приём заказа и пояснения по напиткам и продукции бара. Алгоритм выполнения заказа. Заключительный этап обслуживания. Решение производственных ситуаций.	2	ОК 1-7 ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.6, 2.7.4

Тема 3.2. Специальные формы обслуживания	Содержание	6/2	ОК 1-7 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7
	Специальные формы обслуживания Особенности обслуживания по типу «коктейль»	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 16: «Обслуживание по типу «коктейль» Организация и обслуживание по типу «коктейль»	2	
Тема 3.3. Создание комфортной атмосферы в баре	Содержание	8/0	ОК 1-7 ПК 2.2, 2.5, 2.6, 2.7
	Создание комфортной атмосферы в баре Музыкальное оформление бара: музыкальное оборудование и световые установки.	4	
	Современные формы обслуживания: Шведский стол. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания. Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания.		15	
Раздел 4. Расчет с потребителями			
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		22/6	
Тема 4.1. Расчет с потребителями в баре.	Содержание	6/2	ОК 1-7 ПК 2.3, 2.4, 2.6
	Расчёт с потребителями бара. Наличный и безналичный расчёт. Оформление платежей по счетам. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 17: «Оформление платежей» Выполнение расчётов, оформление документов	2	
Тема 4.2. Контрольно-кассовые аппараты	Содержание	16/4	ОК 1-7 ПК 2.3, 2.4, 2.6
	Контрольно-кассовые машины. Назначение, классификация устройство и основные принципы работы. Требования к контрольно-кассовым машинам. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.	4	

	Сканеры штрих кодов. Назначение, устройство, характеристика, подготовка к работе, эксплуатация.	2	
	Карт – ридеры. Назначение, устройство, характеристика, подготовка к работе, эксплуатация.	2	
	Компьютерные системы для расчёта с потребителем. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практические занятия № 18: Эксплуатация контрольно – кассовых машин	2	
	Практическое занятие № 19: «Кассовая документация» Ознакомление с кассовой документацией, правилами её ведения. оформление кассовых документов	2	
	Самостоятельная работа при изучении раздела № 4 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых способов расчёта с потребителями, новых контрольно- кассовых машин. Составление презентаций. Выполнение рефератов.	15	
Раздел 5. Учетно – отчетная документация			
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах		24/8	
Тема 5.1. Организация учёта на предприятиях общественного питания»	Содержание	4/0	ОК 1-7 ПК 2.3, 2.4, 2.6
	Документы учёта. Понятие, классификация, требования к оформлению.	2	
	Материальная ответственность. Понятие, виды.	2	
Тема 5.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	Содержание	6/2	
	Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразовании.	2	
	Калькуляционные карточки. Понятие, характеристика, порядок составления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическое занятие № 19: составление калькуляционной карточки.	2	
Тема 5.3. Инвентаризация.	Содержание	8/4	
	Инвентаризация. Понятие, задачи, сроки, правила проведения.	2	ОК 1-7 ПК 2.3, 2.4, 2.6
	Порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 20: Составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей.	2	
	Практическое занятие № 21: «Составление акта на брак и порчу продуктов»	2	
Тема 5.4. Отчетность бармена и контроль за работой бара.	Содержание	6/2	
	Отчётно-учётная документация бармена.	4	ОК 1-7 ПК 2.3, 2.4, 2.6
	Виды, назначение, требования, правила ведения. Порядок заполнения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 22: Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре и буфете. Проведение и оформление заявок на продукцию бара.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению форм материальной ответственности. Заполнение отчётной документации бармена (№ ТОРГ - 15)		20	
Учебная практика. Виды работ: - обслуживание посетителей за барной стойкой; - консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдение требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; - приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, с использованием необходимых методов приготовления и оформления; - эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - приготовление простых закусок, с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления; - соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете;		144	ОК 1-7 ПК 2.1-2.7

- расчет с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации; - осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете; - оформление необходимой отчетно-учетной документации; - соблюдение правил профессионального этикета; - соблюдение правил личной гигиены;		
Производственная практика Виды работ: Производственная практика Виды работ - выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслу - встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню; - приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - подача к столу заказных блюд и напитков разными способами; - обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; - расчёт с потребителями согласно счёту и проводы гостей; - подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициал - обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; - применение передовых, инновационных методов и форм организации труда; - приготовление и подача простых закусок, горячих напитков, коктейлей; - принятие и оформление платежей; - оформление отчетно-финансовых документов; - подготовка бара, буфета к закрытию; - подготовка к обслуживанию выездного мероприятия	144	ОК 1-7 ПК 2.1-2.7
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю		
Всего	535	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ мастерской «Банкетный зал», «Бар», 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

Основные источники:

1. Барановский В.А., Кулькова Л.В. Официант – бармен. Учебное пособие для учащихся проф. лицеев, училищ, работников баров, ресторанов. –Ростов н/Д: изд. «Феникс», 2017. - 272 с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: ИРПО; Академия, 2021. -248 с.

3.Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования. -2-е изд., стер. – М.: Изд. Центр «Академия», 2021г.- 352 с.

4. Алексеева Н. П Ресторанный сервис. Restaurant service (Deutsch): учебное пособие Издательство "ФЛИНТА"СПО (среднее профессиональное образование) 4-изд, 2022- 328с.

5. Кривицкая Е. М Ресторанный сервис. Практикум для официантов: учебное пособие для СПО, Из-во: Республиканский институт профессионального образования, 2022 -195с.

6. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие Издательство "Дашков и К" 9 е изд.2022- 248с.

7. Зурабина Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов Издательство «Троицкий мост» 2024-166с.

8. Чернова Е. В. Ресторанное дело: Учебное пособие Издательство «Троицкий мост» 2021-260с.

9. Любецкая Т. Р Организация обслуживания в индустрии питания: учебник Издательство "Лань" 2022- 308с.

10. Рыжова Н. И. Стандарты обслуживания в ресторане: Учебное пособие Забайкальский государственный университет; 2022-122с.

Нормативная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»

2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

4. ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Алкогольные напитки: Популярная энциклопедия. Ред.-сост. С.П. Самуэль.- Мн.: ПП «МЕТ», 2023.
2. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя.- М.: Экономика, 2021.
3. Берков Б.В., Беркова Г.И. Приемы и банкеты.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2022.
4. Богушева В.И. Бары и рестораны: Искусство обслуживания. Уч. пос.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2020.
5. Ганс Тапер. Искусство сервировки.
6. Герхард Ф. Праздничный стол.- М.: Изд. дом НИОЛА 21 век.
7. Горячие коктейли и напитки со льдом. Авт.-сост. А.Е.Польской.- Мн.: Харвест, 2022.
8. Доктор Эткер. Фуршет. Красиво, вкусно, оригинально.- М.: БММ АО, 2022.
9. Как красиво накрыть стол.- М.: «Аст Пресс», 2021.
10. Кучер Л.С., Официант-бармен: учеб. пособие Издательство "Феникс" 2021- 540с.
11. Люка А.П. Как принять гостей: европейский этикет.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, ИНВЕСТ, 2022.
12. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Уч. пос. под ред. Радченко Л.А.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
13. Печенюк А.П. Сервировка праздничного стола.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
14. Праздничный стол. Современная энциклопедия домашнего хозяйства. -М.: Внешсигма, 2022.
15. Рождественский и Новогодний стол.- СПб: Питер, 2021.
16. Сервировка и этикет.- Мн.: ТОО «Харвест», 2022.
17. Сервировка праздничного стола. Сост. Левина М.- М.: Внешсигма, 2021.
18. Станкович Г.П., Дунцова К.Г. Справочник молодого официанта.- М.: Высшая школа, 2021.
19. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах: Практическое пособие, 2021.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на ПОП: Учебник для НПО.- М.: Академия, 2021.
21. Этикет, сервировка, украшение праздничного стола. Сост. Светлова Е.- М.: ООО «Гамма Пресс», 2021.
22. Журналы «Питание и общество», «Гастроном», «Бар NEWS».
23. Ольга Владимировна Шамкуть Профессия официант-бармен Учебное пособие 2022
24. Николенко П. Г., Ефремова М. В. Организация обслуживания в сфере гостеприимства: Учебник для вузов Издательство "Лань" 2024-548с.

Интернет – ресурсы:

<http://www.restoranoff.ru>
www.rproject.ru
www.feam-restoran.ru
www.prof-master.ru
www.holodilshchik.ru
www.suharevka.ru
www.oborudovanie.ru
www.kurgan.ru
www.oborud.info
www.robotcoupe.ru
www.torgtech.ru
www.torgmash.perm.ru
www.zto.ru

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Обучающийся подготавливает зал для обслуживания, сервирует столы в соответствии с характером обслуживания, типом и классом организации общественного питания	Экзамен (квалификационный).
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Обслуживает потребителей организаций общественного питания в соответствии с технологией обслуживания.	
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Эксплуатирует инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания без ошибок.	
ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Ведет учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями, не допускает ошибок	
ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции в соответствии с заказом.	
ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	Производит расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта, не допускает ошибок.	
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Изготавливает смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки в соответствии с заданием и технологической картой	
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявляет устойчивого интереса к своей будущей профессии.	Портфолио студента, содержащие материалы участия в конкурсах, рефераты

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрирует и использует информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
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	Демонстрация внутренней свободы, способности к объективной самооценке, развитие чувства собственного достоинства, самоуважения	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрирует собственную деятельность в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует и проявляет личностную и гражданскую позиции; Стремление к профессионально-личностному росту	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
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	Демонстрирует активную жизненную и гражданскую позиции и патриотической позиции студентов, приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрирует заботу и защиту окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой, проявления личностной и гражданской позиции;	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого	Демонстрирует здоровый образ жизни и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта, сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных ситуациях	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки

уровня физической подготовленности		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрирует применения новых производственных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением задания выставление оценки

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

19.06.2024
№ 561/23-24 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Базовый уровень подготовки

(Профессионалитет)

Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания разработана с учетом запроса работодателя, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Искандарова В. Н., Кондоурова Л. В., преподаватели КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания по профессии 43.01.01 Официант, бармен согласована и утверждена на заседании кафедры «Общественного питания и товароведения»

Протокол № _____ от «_____» _____ 2024 г.
Заведующий кафедрой _____/Искандарова В.Н./

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	9
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	10
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	11
3. Условия реализации профессионального модуля	16
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	16
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	16
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по направленности «43.01.01 Официант, бармен»

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	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации,	номенклатура информационных	-

	планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности 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 цифровые средства	
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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-

	источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ПК 2.3	- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.	- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; правила охраны труда;	- эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.
ПК 2.4	- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;	- опыт расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; оформления отчётно-финансовых документов
ПК 2.5	- готовить простые закуски, соблюдая	- кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости	- приготовления и подачи простых закусок;

	санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	
ПК 3.1	- выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - консультировать	- Характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - Правила сочетаемости напитков и блюд; - Правила обслуживания, протокола, и этикета обслуживания гостей организации питания.	Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
ПК 3.2	- 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.	- Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - Порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в баре	- Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительны е профессиональн ые компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименован ие темы	Объе м часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 3.1	Знания: - Характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - Правила сочетаемости напитков и блюд; - Правила обслуживания, протокола, и этикета	Тема 1.1, Тема 1.2, Тема 1.3, Тема 1.5, Тема 1.7, Тема 1.8, Тема 1.9, Тема 1.10, Тема 1.11, Тема 1.12, Тема 1.13.	28	Введен в учебный план работодателем - ресторан «Кинза». Обоснование: В целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.

		обслуживания гостей организации питания. Умения: - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - консультировать Навыки: - Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков			
2	ПК 3.2	Знания: - Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - Порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар Умения: - Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;	Тема 1.1, Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4	44	Введен в учебный план работодателем - ресторан «Кинза». Обоснование: В целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.

		- Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания. Навыки: - Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания			
--	--	--	--	--	--

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	72	30
Курсовая работа (проект)	x	x
Самостоятельная работа	48	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	x	x
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета МДК 03.02 в форме дифференцированного зачета ПП 03 в форме дифференцированного зачета ПМ 03 – экзамен по модулю	XX	XX
Всего	156	XXX

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		Практические занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 3.1	МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	60	10	36	26	10	х					
ПК 3.2	МДК 03.01 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	60	20	36	16	20	х					
	Производственная практика	36		36								36
	Промежуточная аттестация	Х										
	Всего:	156	30	108	42	30	Х	48	х		36	

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практичес кой подготовк и, ак. ч.	Коды компетенц ий, формирова нию которых способству ет элемент программ ы
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания			
МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания			
Тема 1.1. Сущность, основные категории маркетинга.	Содержание	4/2	ОК 01-07, ПК 2.4, ПК 3.1, 3.2
	1. Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Цели, задачи и предмет МДК. Структурно-логическая схема МДК.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Практическое занятие № 1. Разработка миссии и маркетинговой концепции	2	
Тема 1.2 Маркетинговые исследования: понятия, цели, задачи.	Содержание	2/0	ОК 1-7 ПК 3.2
	Маркетинговые исследования. Особенности маркетинговых исследований. Маркетинговая информация. Классификация маркетинговой информации.	2	
Тема 1.3. Содержание и основное назначение рыночных показателей: доля и емкость рынка. Сегментирование, сегмент, целевой рынок.	Содержание:	6/4	
	1. Основные понятия: сегментирование, сегмент и ниша рынка. Назначение сегментирования. Признаки сегментирования потребительского рынка. Особенности сегментирования рынка услуг общественного питания. Критерии выбора сегмента рынка.. Позиционирование товаров и услуг. Особенности позиционирования услуг общественного питания.	2	ОК 1-7 ПК 3.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 2. Определение целевых сегментов, потребителей и услуг в организациях общественного питания	2	ОК 1-7 ПК 3.1

	Практическое занятие № 3. Методика проведения наблюдений и опросов. Разработка анкеты и проведение анализа удовлетворения потребностей рынка	2	
Тема 1.4. Понятие маркетинговых коммуникаций.	Содержание:	2/0	
	Основные элементы коммуникационного процесса. Управление процессом коммуникации.	2	ОК 1-7 ПК 2.4, 2.5
Тема 1.5. Изучение методов стимулирования сбыта как элемент комплекса маркетинговых коммуникаций.	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1
	Методы стимулирования сбыта как элемент комплекса маркетинговых коммуникаций.	2	
Тема 1.6 Ознакомление с видами рекламы в комплексе коммуникаций	Содержание:	2/0	ОК 1-7
	Реклама: понятие, назначение. Цели, задачи и функции рекламы. История возникновения и совершенствования рекламы. Требования к рекламе.	2	
Тема 1.7. Связи с общественностью PR в комплексе маркетинговых коммуникаций.	Содержание:	4/2	ОК 1-7, ПК 3.1
	Связи с общественностью PR в комплексе маркетинговых коммуникаций.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 4. Выбор средств и каналов рекламы.	2	
Тема 1.8. Обеспечение качества и конкурентоспособности товаров и услуг, товарные стратегии.	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1
	Обеспечение качества и конкурентоспособности товаров и услуг, товарные стратегии.	2	
Тема 1.9. Анализ путей поиска рыночной новизны товара, в том числе на продукцию и услуг предприятия общественного питания.	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 2.5
	Пути поиска рыночной новизны товара, в том числе на продукцию и услуг предприятия общественного питания.	2	
Тема 1.10. Определение роли и функции цены в маркетинге. Подходы к ценообразованию.	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 2.4
	Основные понятия ценовой политики и стратеги и ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен. Назначение цен в маркетинге. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен в предприятиях общественного питания. Система скидок и надбавок в предприятиях общественного питания	2	

Тема 1.11. Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров.	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1
	Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров.	2	
Тема 1.12. Стратегии конкуренции. Ценовая и неценовая конкуренция	Содержание:	2/0	ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 2.5
	Стратегии конкуренции. Ценовая и неценовая конкуренция	2	
Тема 1.13. SWOT - анализ предприятий ОПП	Содержание:	4/2	ОК 1-7, ПК 3.1, ПК 2.5
	SWOT - анализ предприятий ОПП	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое задание №5. Проведение анализа конкурентоспособности	2	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела № 1 Подготовка рефератов на темы «Значение маркетинга в подготовке специалистов организации и обслуживания общественного питания». Подготовка рефератов на темы «История возникновения и основные этапы развития маркетинга», «Необходимость возникновения и совершенствования маркетинга в современных условиях» Подготовка рефератов на темы «Группы маркетинга в зависимости от широты охвата рынка: массовый, сегментированный и множественный», «Отличительные особенности. Краткая характеристика отдельных видов маркетинга». Подготовка сообщений на темы «Сегментирование потребительского рынка», «Выбор сегмента рынка», «Анализ сегмента рынка», «Позиционирование товара». Подготовка презентации на тему «Характеристика отдельных видов и разновидностей потребностей». Подготовка сообщений на темы «Классификация субъектов, осуществляющих маркетинговую деятельность», «Организационные структуры управления маркетингом», «Классификация потребителей», «Поведение покупателей». Подготовка рефератов на темы «Факторы формирующие окружающую среду», «Проведение анализа окружающей среды организации по отраслям». Подготовка рефератов на темы «Рыночная конкуренция», «Оценка конкурентоспособности организации», «Конкурентные преимущества организации». Подготовка сообщений на темы «Средства маркетинга», «Жизненный цикл товара и его этапы», «Маркетинговые мероприятия характерные для жизненных циклов». Подготовка сообщений на темы «Классификация цен», «Направления ценовой политики», «Стратегии ценообразования».		24	

Подготовка рефератов на темы «Сбытовая политика», «Виды и средства сбыта», «Анализ и оценка сбытовой политики». Подготовка рефератов на темы «Проведение опросов и анализ их результатов», «Применение на практике методов ФОСТИСС». Подготовка сообщений на темы «История возникновения рекламы», «Организация рекламной компании», «Оценка эффективности рекламной компании». Подготовка рефератов на темы «Сбор маркетинговой информации», «Проведение исследования и анализа маркетинговой информации для принятия решений». Подготовка рефератов на темы «Критерии выбора стратегий планирования маркетинга», «Контроль за выполнением стратегий маркетинга»			
МДК. 03. 02. Системы автоматизации в ресторанном бизнесе		36/20	
Тема 2.1. Автоматизация в ресторанном бизнесе	Содержание	6/0	ОК 1-7 ПК 3.1
	1. Современные системы автоматизации в сфере общественного питания: назначение функции виды	2	
	2.Основная терминология. Структура и интерфейс систем автоматизации	2	
	3 Комплексная автоматизация предприятия питания. Эффективное управление ПОП.	2	
Тема 2.2. Онлайн сервисы для автоматизации ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	6/2	ОК 1-7 ПК 3.1
	1. Онлайн сервисы для ресторанов и кафе. Готовые решения для бизнеса. Функционал программы.	2	
	2. Онлайн сервисы для ресторанов и кафе: совместимое оборудование и технические требования	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическая работа № 1 «Онлайн сервис для ресторанов и кафе: знакомство с фронт офисом, бэк офисом и мобильным приложением»	2	
Тема 2.3 Онлайн сервисы для ресторанов и кафе: каталоги и номенклатурные справочники	Содержание учебного материала	18/12	ОК 1-7 ПК 3.1
	1. Разделы и карточки номенклатуры	2	
	2 Меню: добавление блюд, пересчёт цен	2	
	3. Учёт алкоголя	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Практическая работа № 2 «Создание каталогов продуктов, товаров, полуфабрикатов»	4	
	2 Практическая работа № 3 «Добавление карточки коктейля»	2	
	3. Практическая работа № 4 «Добавление технологических карт блюд»	2	

	4. Практическая работа № 5 «Меню: добавление, удаление и восстановление. Создание электронного меню»	2	
	5. Практическая работа № 6 «Настройка каталога для учёта алкоголя. Настройка порционного режима. Включение алкоголя в продажу»	2	
Тема 2.4 Онлайн сервисы для ресторанов и кафе: заказы и их оформление	<i>Содержание учебного материала</i>	6/6	ОК 1-7 ПК 3.1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6	
	Практическая работа № 7 «Оформление и изменение заказа. Передача заказа на кухню»	2	
	Практическая работа № 8 «Расстановка и бронирование столиков»	2	
	Практическая работа № 9 «Мотивация персонала: зарплата, поощрения, взыскания»	2	
Самостоятельная работа при изучении МДК 03.02 Ценообразование в общественном питании Калькулирование, порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства Инвентаризация, порядок проведения, выведение результатов инвентаризации. Материальная ответственность на предприятиях общественного питания. Документальное оформление операций общественного питания. Методология учета сырья, реализации изделий кухни и товаров в организациях общественного питания. Расчётные операции, учёт денежных средств в организациях общественного питания.		24	
<i>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</i>			
Производственная практика Виды работ: - Знакомство с организацией. Анализ структуры отдела маркетинга, существующей на предприятии. - Определение специфики деятельности организации, контингента обслуживания и наличия конкурентов. - Изучение должностных инструкций персонала организации. - Описание специфики различных видов деятельности специалиста по маркетингу в данном учреждении. - Разработка схемы SWOT анализа предприятия ОП; - Проведение маркетингового исследования. - Знакомство с онлайн-сервисами для ресторанов и кафе. - Редактирование каталогов, электронного меню.		36	ОК 1-7 ПК 1.1-1.4
<i>Итоговая аттестация – экзамен по модулю</i>			
Всего		156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании», «Учебный кулинарный цех», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ мастерской «Банкетный зал», «Бар», 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. Барановский В.А., Кулькова Л.В. Официант – бармен. Учебное пособие для учащихся проф. лицеев, училищ, работников баров, ресторанов. – Ростов н/Д: изд. «Феникс», 2019. - 272 с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - М.: ИРПО; Академия, 2020. - 248 с.

3. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования; Учеб. пособие для нач. проф. образования. - 2-е изд., стер. – М.: Изд. Центр «Академия», 2019 г. - 352 с.

4. Основы системного анализа и управления : учебник / О. В. Афанасьева, А. А. Клавдиев, С.В. Колесниченко, Д. А. Первухин. – Санкт-Петербург : СПбГУ, 2023. – 552 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Резник, Г. А. Маркетинг : учебное пособие / Г.А. Резник. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 199 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018914-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2067373> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

2. Герасимов, Б. И. Маркетинг : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018783-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2056806> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Мамонтов, С. А. Управление маркетинговыми проектами на предприятии : учебное пособие / С. А. Мамонтов, Н. М. Глебова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 174 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009794-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1361641> (дата обращения: 03.06.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Е.А. Гладина Альбом наглядных пособий по маркетингу. Уч. пособие. М.: ЦУМК Центросоюза РФ, 2020

2. Н.С. Гришкова «Основы маркетинга» ч.1 и ч.2. М.: ЦУМК Центросоюза РФ, 2021

3. Ю.В. Морозов «Основы маркетинга» учебное пособие, М.: 2022 г.

4. А.Н. Романов «Маркетинг» М.: ЮНИТИ, 2019

5. Антипов К.В. Паблик рилейшенз: Учебное пособие – М.: Издательский дом «Дашков и К0», 2019
6. Ващекин Н.П. и др. Маркетинг: Учебник для вузов. – М.: 2019
7. Дорощев В.И. Введение в теорию маркетинга: Учебное пособие. – М.: ИНФРА – М, 2020
8. Завьялов П.С. Маркетинг в схемах, рисунках, таблицах: Учебное пособие – М.: ИНФРА – М, 2021
9. Дихтль Е., Хершген Х. Практический маркетинг. – М.: Высшая школа, 2021
10. Лифшиц И.М. Теория и практика оценки конкурентоспособности товаров и услуг – М.: Юрайт, 2021
11. Николаева М.А. Маркетинг товаров и услуг. – М.: Деловая литература, 2021
12. Панкратов Ф.Г. и др. Рекламная деятельность: Учебник – М.: Маркетинг, 2019
13. Дж.Р. Эванс, Б. Берман, Е. Дитхль, Х Хершген Основы маркетинга (Реферат –дайджест. Составители С.Н. Ениколопов, Ю.А. Аванесов). – М.: Люкс-арт, 2020
14. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования рынка – М.: Финпресс, 2021
15. Современный маркетинг/Под ред. В.Е. Хруцкого. – М.: Финансы и статистика, 2019

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного	Обучающийся дает рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков, - дает характеристику блюд и напитков, включенных в меню; - знает правила сочетаемости напитков и блюд; - пользуется правилами обслуживания, протокола, и этикета обслуживания гостей организации питания.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; - при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при проведении: зачетов, экзаменов по междисциплинарным курсам, экзамена (квалификационного) по модулю
ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы автоматизации	Обучающийся пользуется втоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - Заносит и редактирует данные по заказу в специализированных программах организации питания; - Использует электронное меню, интерактивный стол в организации питания.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; - при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при проведении: зачетов, экзаменов по междисциплинарным курсам, экзамена (квалификационного) по модулю
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Обучающийся распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы;	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях

	реализует составленный план, оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Обучающийся определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию, выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Обучающийся определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Обучающийся демонстрирует знание психологических основ деятельности коллектива и особенностей личности; демонстрирует умение организовывать работу коллектива, взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Обучающийся грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Обучающийся описывает значимость своей специальности; применяет стандарты антикоррупционного поведения	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Обучающийся соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

19.06.2024
№ 558/23-24 РП

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина

ФК.00 Физическая культура

Профессия

43.01.01 Официант, бармен

Базовый уровень подготовки

(Профессионалитет)

2024 г

Программа учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура разработана с учётом примерной основной образовательной программы для профессиональных образовательных организаций, ФГОС СПО и учебного плана по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Разработчик: Шурыгина Ю. В., преподаватель КГБ ПОУ «Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

Программа учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура по профессии 43.01.01 Официант, бармен согласована и утверждена на заседании кафедры «Физической культуры»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024 г.
Заведующий кафедрой _____/Шурыгина Ю.В./

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	<i>4</i>
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	<i>9</i>
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	16
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	<i>16</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	<i>16</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФК.00 Физическая культура»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ФК.00 Физическая культура формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры.

Дисциплина ФК.00 Физическая культура 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 должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности 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 цифровые средства	-
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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной	

		деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
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	40	40
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	40	40
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (, диф.зачет)	-	-
Всего	80	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>Раздел 1 Баскетбол</i>			
Тема 1.1. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение - 2 шага – бросок.	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места. Развитие логического мышления в баскетболе. Техника ведения мяча на месте и в движении. Закрепление техники ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение –2 шага – бросок».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ литературных источников по теме: «Физиологическая характеристика процессов утомления», «Здоровье человека как ценность гражданина», «Гигиена физической культуры и спорта».	10	
Тема 1.2. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, пра-вила баскетбола	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Закрепление техники выполнения среднего броска с места. Применение правил игры в баскетбол в учебной игре. Техника владения мячом. Ловля мяча двумя руками, ловля мяча одной рукой Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу. Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста. Техника передачи мяча двумя руками снизу, от груди, от плеча, сверху без отскока и с отскоком от пола.	2	

	Техника броска двумя руками сверху, от груди, снизу. Техника броска с вращением мяча, с отскоком от щита, без отскока от щита. Техника бросков с ближних, средних, дальних дистанций. Учебная игра		
Тема 1.3. Прием контрольных нормативов	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Нормативы по технике игры. 1). Количество передач двумя руками от груди в стену за 10 секунд. Стоя на расстоянии 2м. от стены 14 – «отлично», 12 –«хорошо», 10 – «удовлетворительно». 2). 10 штрафных бросков. Оценка не менее 6 попаданий. 3). Бросок в движении после ведения - 4 повторения на технику выполнения.	2	
Раздел 2 Волейбол			
Тема 2.1 Техника перемещений, стоек, техника верхней, нижней передач двумя руками	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Инструктаж по охране труда. Правила игры. Овладение техникой перемещения, стоек, верхней и нижней передачи мяча двумя руками. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения. Закрепление техники выполнения специальных подводящих упражнений верхней и нижней передач.	2	
Тема 2.2. Техника нижней прямой, боковой подач и приёма после подач.	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Обучение технике нижней подачи и приёма после неё. Техника передачи мяча двумя руками сверху в опоре. Обучение технике нижней ,подачи Закрепление техники приёма мяча с подачи двумя руками снизу на месте.	2	

	Совершенствование техники владения мячом в учебной игре		
Тема 2.3. Прием контрольных нормативов	Содержание		ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Нормативы по технике игры. Подача любым способом на точность 1,6.,5 по одному разу. Учитывается количество попаданий. 3 - «отлично», 2-«хорошо», 1-«удовлетворительно». Передача мяча двумя руками над собой двумя руками сверху не ниже 1 м. 10 передач - «отлично», 8 «хорошо», 6 «удовлетворительно».		
	Внеаудиторная самостоятельная работа		
	Самостоятельная работа обучающихся: Совершенствование скоростно-силовых качеств. Выполнение комплекса физических упражнений	15	
Раздел 3 Настольный теннис			
Тема 3.1. Состояние и развитие Настольного тенниса в России	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Инструктаж по охране труда. История развития настольного тенниса в мире и нашей стране. Достижения теннисистов России на мировой арене. Правила игры. Характеристика игры настольный теннис.	2	
Тема 3.2. Основы техники и техническая подготовка	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Техника игры в настольный теннис. Исходные положения (стойки). Способы передвижения. Жонглирование мячом: удары одной стороной ракетки (правой и левой рукой), удары двумя сторонами ракетки. Способы держания ракетки а) вертикальная хватка - «пером» б) горизонтальная хватка.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.3.	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08

Техника ударов в настольном теннисе с правой стороны стола.	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Удары ракеткой справа «накат» с использованием тренажера. Удары ракеткой справа «подрезка» с использованием тренажера. Техника и тактика игры атакующие удары, длинный «накат» справа. Атакующие удары, короткий «накат» справа Двухсторонняя игра с отработкой всех ударов справа с попаданием в правую половину стола.	2	
Раздел 4 Бадминтон			
Тема 4.1. История и развитие бадминтона	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Инструктаж по охране труда. История и развитие бадминтона. Оборудование и инвентарь. Правила игры и ведения счета. Классификация и анализ игровых приемов. Стойки, перемещения Упражнение для развития скоростно-силовых качеств. Общеразвивающие упражнения без предметов	2	
Тема 4.2. Техника игры	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Обучение технике игры. Обучение правильной хватки ракетки. Основная стойка бадминтониста. Перемещения по площадке Техника подачи. Открытая и закрытая сторона ракетки Держание волана. Броски волана.	2	
Раздел 5. Легкая атлетика			
Тема 5.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Обучение техники бега на короткие дистанции с низкого, высокого старта. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой.	2	

	Техника бега на короткие дистанции. Обучение техники прыжка в длину с места		
Тема 5.2. Техника низкого старта	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Санитарно-гигиенические требования при занятиях легкой атлетикой. Обучение технике низкого старта. Развитие и совершенствование физических качеств : быстроты, координации движений, ловкости.	2	
Тема 5.3. Бег на короткие дистанции	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции (старт, разбег, финиширование). Овладение техникой прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги». Повышение уровня ОФП Закрепление знаний по правилам судейства в лёгкой атлетике Специальные беговые упражнения	2	
Тема 5.4. Бег на средние дистанции	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Бег на средние дистанции. Техника бега на средние дистанции Овладение техникой бега на средние дистанции. Техника высокого старта. Совершенствовать технику прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».	2	
Тема 5.5. Эстафетный бег	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Эстафетный бег. Характеристика эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки. Закрепление знаний по правилам судейства в лёгкой атлетике Закрепление техники низкого старта.	2	

Тема 5.6. Кроссовый бег	Содержание	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Кроссовый бег. Специальные беговые упражнения. Бег по пересеченной местности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	15	
	Индивидуальные тренировочные занятия. Комплексы специально-подготовительных упражнений. Общая физическая подготовка. Специальная физическая подготовка		
Раздел 6. Гимнастика			
Тема 6.1. История возникновения и развития гимнастики	Содержание учебного материала	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. История возникновения и развитие гимнастики. Гимнастические упражнения со снарядами: скакалками, обручами. Упражнения для развития равновесия, координационных способностей	2	
Тема 6.2. Атлетическая гимнастика Техника выполнения упражнений с использованием собственного веса.	Содержание учебного материала	2/2	ОК.01-ОК.08
	В том числе практических и лабораторных занятий:	2	
	Инструктаж по ТБ в тренажерном зале. Гимнастические упражнения со снарядами: скакалками, обручами, мячами, гантелями. Комплекс упражнений на груза-блочных устройствах для мышц спины. Правила составления тренировочного комплекса упражнений. Питьевой режим во время тренировки. Техника выполнения упражнений с использованием собственного веса. Комплекс упражнений для плечевого пояса с использованием собственного веса. Правила питания в процессе тренировок	2	
Промежуточная аттестация		Дифф.зачет	
Всего		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) спортивный зал, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Педагогика физической культуры и спорта : учебно-методическое пособие / сост. С. Ю. Махов. - Орел : МАБИВ, 2019. - 125 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1510911> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
2. Быченков, С. В. Физическая культура : учебник для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896985> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
3. Федорова, Т. Ю. Общие основы теории физической культуры и спорта. Часть I : учебное пособие / Т. Ю. Федорова. - Москва : РУТ (МИИТ), 2018. - 209 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896985> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
4. Парыгина, О. В. Теория физической культуры и спорта : учебное пособие / О. В. Парыгина. - Москва : Альтаир-МГАВТ, 2019. - 129 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1057281> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
5. Корягина, Ю. В. Практикум по физиологическим основам физической культуры и спорта : учебное пособие / Ю. В. Корягина, В. Г. Тристан. — Омск : Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2022. — 44 с. — Текст: электронный — URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=386021> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1905554> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
7. Физическая культура : учебник / А. С. Гречко, Ю. И. Сиренко, Т. В. Синельникова, Ю. В. Мурзин ; под общ. ред. А. С. Гречко. - Омск : Издательство Омского государственного университета, 2023. - 200 с. - ISBN 978-5-7779-2663-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2144426> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.
8. Корягина, Ю. В. Практикум по физиологическим основам физической культуры и спорта : учебное пособие / Ю. В. Корягина, В. Г. Тристан. — Омск : Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2001. — 44 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/64978.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
9. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Базовый уровень : учебник / В. И. Лях. - 11-е изд., переработанное и дополненное - Москва : Просвещение, 2022. - 271 с. - ISBN 978-5-09-103628-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1927388> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

10. Старкина, Л. А. Развитие гибкости для подготовки к сдаче норм комплекса ГТО : учебно-методическое пособие / Л. А. Старкина, А. Н. Старкин. — Липецк : Липецкий государственный педагогический университет имени П.П. Семёнова-Тян-Шанского, 2019. — 51 с. — ISBN 978-5-88526-870-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/101037.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

11. Лях, В. И. Физическая культура. Базовый уровень : электронная форма учебного пособия для СПО / В. И. Лях. - Москва : Просвещение, 2023. - 288 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2109047> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

12. Матвеев, А. П. Физическая культура. 10-11 класс (базовый уровень) : учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. - 5-е изд., стереотипное - Москва : Просвещение, 2022. - 160 с. - ISBN 978-5-09-099583-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1927380> (дата обращения: 17.04.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3-е изд., испр. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 493 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02309-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471143>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенции	Методы оценки
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
- 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 - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.	Соответствие нормативам Знать 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.	Наблюдения в ходе выполнения практических работ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирование; Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, - техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>		
- 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; - взаимодействовать с коллегами.		

		-технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи; - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.
--	--	---