



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.01 Официант, бармен

На базе среднего общего образования

Квалификация (и) выпускника
Официант Бармен Буфетчик

Одобрено на заседании
педагогического совета

Протокол № 24 от «31» 05 2024 г.

Утверждено приказом ГБОУ
СПО ЛНР «ЛКТПКМ»

Приказ № 05/10/44 от «05» 05 2024 г.
(реквизиты утверждающего документа)

Согласовано с предприятиями-
работодателями

ООО «Транспортная компания «Вояж»

должность

ООО «Спар-Луганск»

должность

2024 год

(Handwritten signatures and stamps)

Стороженко О.И. ФИО
Стороженко А.А. ФИО

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (далее – ОПОП-П) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен».

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

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Организации-разработчики:

Образовательные организации: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ
ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО
МАСТЕРСТВА»

Организации-работодатели: ООО «Транспортная компания «Вояж»
ООО «Спар-Луганск»

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы.....	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:.....	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	7
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции.....	8
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3. Матрица компетенций выпускника	Ошибка! Закладка не определена.
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	22
5.1. Учебный план	22
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	23
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте).....	23
5.4. Календарный учебный график	27
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	28
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	28
5.7. Практическая подготовка	28
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	28
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	29
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	29
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	29
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	29
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	31

Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен» (далее – ФГОС).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, требования к результатам освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП-П:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен. (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования. (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;

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

ГИА – государственная итоговая аттестация;

МДК – междисциплинарный курс;

МДКн – междисциплинарный курс по направленности;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл /дисциплина;

ОПн – общепрофессиональный дисциплина по направленности;

ОПц – общепрофессиональная дисциплина в рамках цифрового модуля;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П – профессиональный цикл;

ПП – производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	<i>Сервис и туризм</i>
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	33.013 Официант, бармен, утвержденный Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются: Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликероводочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен».
Квалификация (-и) выпускника	Официант Бармен Буфетчик
в т.ч. дополнительные квалификации	Кассир торгового зала 3 разряда
Направленности (при наличии)	-

Нормативный срок реализации на базе СОО	10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	1476 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	1476 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы:	1260	999
общеобразовательный цикл	-	-
общепрофессиональный цикл	198	98
профессиональный цикл	1022	867
в т.ч. практика:	684	684
- учебная	288	288
- производственная	396	396
физическая культура	40	34
Вариативная часть образовательной программы	144	88
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	108	80
ОП.08(ц) Основы цифровой грамотности и информационные технологии	36	28
ОП.09(в) Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	32
ОП.10(н) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	36	20
Промежуточная аттестация	36	
ГИА в форме демонстрационного экзамена	36	
Всего	1476	1087

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Буфетчик (бармен).	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н	А. Выполнение вспомогательных работ по	А/01.3. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и

Официант	«Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)	обслуживанию гостей организации питания	доставку в организации питания А/02.3. Обслуживание гостей в холле организации питания А/03.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/04.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		В. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4. Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4. Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4. Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4. Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4. Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать 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)
		Знания:
		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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		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
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
формат оформления результатов поиска информации		
современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства		

		<p>виды современных информационных технологии, используемых в профессиональной деятельности</p> <p>технические средства и программное обеспечение современных информационных технологий</p>		
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники финансирования</p>		
		<p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности и основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>		
		<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>		
		<p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>		
		<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>		
		<p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>		
		<p>Умения:</p> <p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
		<p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>		

	ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию

		предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Навыки:
		оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составления заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получения из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировки столов с учетом стандартов организации питания;
		обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		контроля предварительной сервировки столов
		Умения:
		оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;
		оценивать качество сервировки столов;
	организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;	
	осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;	
	соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила	
	Знания:	
	видов и назначения столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;	
	технологий сервировки столов;	
	материально-техническую базы обслуживания;	
	санитарных требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;	
	технологий наставничества и обучения на рабочих местах	
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов,	
предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;		
рекомендаций потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;		
приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;		
		передачи заказа потребителей организации питания в

	типов и классов	основное производство, в буфет, в бар
		Умения:
		соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню;
		предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
		консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя
		Знания:
		правил оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет;
		характеристик блюд, продуктов и напитков, включенных в меню;
		правил сочетаемости напитков, продуктов и блюд;
		правил культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания;
		информационных механизмов обслуживания;
		требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия		Навыки:
		подачи аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
		подачи блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
		подачи напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Знания:
		особенностей подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания		Навыки:
		сервировки стола с учетом вида массового мероприятия;
		замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
		Знания:
		требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях
Обслуживание потребителей за	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара,	Навыки:
		предложения потребителям организации питания меню,

барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	буфета к обслуживанию	карты вин, аперитива и других напитков;		
		приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;		
		передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;		
		досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания		
		Умения:		
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;		
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;		
		размещать заказ потребителя		
		Знания:		
		правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;		
		информационной базу обслуживания в организации питания		
		ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета		Навыки:
				рекомендаций потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет				
Умения:				
предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;				
консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами				
Знания:				
характеристик блюд, изделий и напитков, включенных в меню;				
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания		Навыки:		
		получения блюд из основного производства организации питания;		
		получения напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет		
		Умения:		
		соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;		
		контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол		
		Знания:		
		нормативно-правовых акты Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания;		
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями		Навыки:		
		подачи холодных закусок;		
		подачи горячих закусок;		
		подачи первых блюд;		
		подачи вторых блюд;		
		подачи сладких блюд, десертов и других кондитерских		

		изделий;
		подачи горячих напитков;
		подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
		Умения:
		подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами
		Знания:
		методов подачи блюд и напитков в организациях питания;
		правил и очередности подачи блюд и напитков
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	Навыки:
		проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
		замены использованной посуды, приборов и столового белья
		Умения:
		порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
		проводить презентации в присутствии потребителей
		Знания:
		правил порционирования и технологий подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		видов инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Навыки:
		подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Умения:
		производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Знания:
		нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих проведение массовых мероприятий в организации питания;
		назначения массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Навыки:
		подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Умения:
		производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Знания:
		правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании
	ПК 2.8. Соблюдать правила эксплуатации	Навыки:
		эксплуатации контрольно-кассовой техники (далее – ККТ);

контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями	выполнения расчетных операций с покупателями;
	Умения:
	осуществлять подготовку ККТ различных видов;
	работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах-POS терминалах), фискальных регистраторах;
	устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
	осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
	оформлять документы по кассовым операциям;
	соблюдать правила техники безопасности
	Знания:
	документов, регламентирующих применение ККТ;
	правил расчетов и обслуживания покупателей;
	типовых правил обслуживания, эксплуатации ККТ и правил их регистрации;
	правил техники безопасности при работе с ККТ;
	классификации устройств ККТ;
основных режимов ККТ;	
особенностей технического обслуживания ККТ;	
правил оформления документов по кассовым операциям	
ПК 2.9. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	Навыки:
	проверки платежеспособности государственных денежных знаков и обслуживания покупателей
	Умения:
	распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
	осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
	оформлять документы по кассовым операциям;
	Знания:
признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительных признаков платежных средств безналичного расчета;	
правил оформления документов по кассовым операциям	
ПК 2.10. Проверять количество продаваемых товаров, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	Навыки:
	проверки количества продаваемых товаров, наличие маркировки, правильности цен на товары и услуги
	Умения:
	проверять количество продаваемых товаров;
	проверять правильности упаковки и маркировки;
	проверять соответствие цены на товарах с данными регистраторов внутреннего учета товаров;
	Знания:
	проверки видового ассортимента и количества товаров различных групп, подгрупп, видов, наименований;
правил маркирования товаров различных групп, подгрупп, видов, наименований;	
видов и правил работы регистраторов и сканеров штрих-кодов товаров;	
ПК 2.11 Оформлять документы по кассовым операциям	Навыки:
	оформления документов по кассовым операциям;
	Умения:

		осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
		оформлять документы по кассовым операциям;
		Знания:
		документов, регламентирующих применение ККТ;
		правил расчетов и обслуживания покупателей;
		типовых правил обслуживания и эксплуатации ККТ;
		классификации устройства ККТ;
		порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительных признаков платежных средств безналичного расчета;
		правил оформления документов по кассовым операциям

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Виды деятельности по ФГОС, относящиеся к обязательной части ОПОП-П, соответствуют видам деятельности в профессиональном стандарте 33.013 Официант, бармен, утвержденному приказом Минтруда России от 09.03.2022 N 115н.

Часть ОПОП-П обязательная / вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции		
ВД по ФГОС СПО	ВД 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	33.013 Официант, бармен	А. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/01.3. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания		
		ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов			А/02.3. Обслуживание гостей в холле организации питания		
		ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия			А/03.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания		
		ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания			А/04.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания		
	ВД 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию			В. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4. Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	
		ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета					В/02.4. Обслуживание гостей в зале организации питания
		ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания					В/03.4. Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с					В/04.4. Обслуживание мероприятий в организациях

		нормативными требованиями			питания и выездных мероприятий
		ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции			В/05.4. Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
		ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета			
		ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки			

Требованием работодателей в части освоения дополнительных компетенций является освоение вида деятельности «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» и приобретение дополнительной квалификации кассир торгового зала. Согласно ФГОС для выполнения требования и формирования дополнительного профессионального модуля часов вариативной части недостаточно. Для решения ситуации в дополнительном профессиональном блоке введена общепрофессиональная дисциплина ОП.09н Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

Профессиональный стандарт по профессии кассир торгового зала отсутствует. Поэтому вид деятельности ВД 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок дополнен профессиональными компетенциями, отражающими требования к умениям, знаниям и навыкам работы кассира торгового зала.

Вариативная часть ОПОП-П	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ОП.09н	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ПК.2.8. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями	<i>Формулировка отсутствует</i>	<i>Формулировка отсутствует</i>	<p>Навыки: эксплуатации контрольно-кассовой техники (далее – ККТ); выполнения расчетных операций с покупателями;</p> <p>Уметь: осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах-POS терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности</p> <p>Знать: документы, регламентирующие применение ККТ;</p>

				<p>правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания, эксплуатации ККТ и правила их регистрации; правила техники безопасности при работе с ККТ; классификацию устройств ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ;</p>
		<p>ПК 2.9. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков</p>		<p>Навыки: проверки платежеспособности государственных денежных знаков и обслуживания покупателей Уметь: распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; оформлять документы по кассовым операциям; Знания: признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядка получения, хранения и выдачи денежных средств; отличительных признаков платежных средств безналичного расчета; правил оформления документов по кассовым операциям;</p>
		<p>ПК 2.10. Проверять количество продаваемых товаров, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги</p>		<p>Навыки: проверки количества продаваемых товаров, наличие маркировки, правильности цен на товары и услуги; Уметь: проверять количество продаваемых товаров; проверять правильности упаковки и маркировки; проверять соответствие цены на товарах с данными регистраторов внутреннего учета товаров; Знать: видовой ассортимент и количество товаров различных групп, подгрупп, видов, наименований; правила маркирования товаров различных групп, подгрупп, видов, наименований; виды и правила работы регистраторов и сканеров штрих-кодов товаров;</p>

		ПК 2.11. Оформлять документы по кассовым операциям			<p>Навыки: оформления документов по кассовым операциям;</p> <p>Уметь: осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям;</p> <p>Знать: документы, регламентирующие применение ККТ; порядок ведения кассовой книги; порядок составления кассовой отчетности; правила оформления документов по кассовым операциям</p>
--	--	--	--	--	--

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии с учетом дополнительных компетенций

ОПБ	Обязательный профессиональный блок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 7	ОК 8	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ОК 1	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.6			
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.5				
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2				
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 09	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.4	ПК 2.6	ПК 2.8
		ПК 2.10	ПК 2.11										
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.3	ПК 2.8		
ОП.06	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 8	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11				
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11			
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.8	ПК 2.9
		ПК 2.10	ПК 2.11										
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.8	ПК 2.9
		ПК 2.10	ПК 2.11										
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.8	ПК 2.9
		ПК 2.10	ПК 2.11										

ПП.01.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.8	ПК 2.9
		ПК 2.10	ПК 2.11										
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
		ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11							
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
		ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11							
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
		ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11							
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
		ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11							
ДПБ.00	Дополнительный профессиональный блок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11			
ОП.07ц	Основы цифровой грамотности и информационные технологии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.4
		ПК 2.6	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11							
ОП.08н	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 09	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.8			
ОП.09н	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ПК 1.4	ПК 2.6	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11		
ОП.10в	Экологические основы природопользования и бережливое производство	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 7	ПК 2.5						
ГИА	Государственная итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 2.10	ПК 2.11			

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам														Максимальная учебная нагрузка									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(ср.зид.)	Обязательная					Промежут. аттестация	Курс 1							Курс 2																
							Всего	в том числе					Семестр 1 9 2/3 (7) нед			Семестр 2 10 1/3 (12) нед																				
								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		Консультации	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки			Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Консульт.	Промежут. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть	
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																																			
15	пп	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	1	11	1774	370	1404	309	289	104	10	8	36	36	36	173	117	58				12	36	372	163	163	46			24	1260	144			
	ОПБ	Обязательный профессиональный блок																																		
17	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2	1	8	367	129	238	104	122		10	2	6	213	71	142	68	72				6	154	58	96	36	50		10		238	144			
18	ОП.01	Основы культуры профессионального общения			1	52	16	36	16	20					52	16	36	16	20														36			
19	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1	52	16	36	20	16					52	16	36	20	16														36			
20	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	1			85	27	58	28	28				2	6	85	27	58	28	28			2	6									58			
21	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности			2	52	16	36	20	6		10													52	16	36	20	6		10		36			
22	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			2	46	14	32	14	18															46	14	32	14	18				32			
27	ОП.06	Физическая культура		1	2	80	40	40	6	34					24	12	12	4	8						56	28	28	2	26				40			
30	ПЦ	Профессиональный цикл	4	3	1191	169	1022	151	79	104		4	24	428	458	68	44	58					6	618	168	87	35	46			18	1022				
32	ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	2	1	579	85	494	66	44	58			12	507	85	422	68	44	58				6	72							6	494				
34	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	1			255	85	170	66	44	58		2	6	255	85	170	66	44	58		2	6										170			
37	УП.01.01	Учебная практика		1		144		144	нед					144		144	нед	4						час			нед						144			
40	ПП.01.01	Производственная практика				180		180	нед					108		108	нед	3						час		72	нед	2					180			
43	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2																					6												
44		Всего часов по МДК				170																		6		6										
46	ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, bufетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	2	2	612	84	528	85	35	46		2	12											612	84	528	85	35	46			12	528			
48	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, bufеттах	2			252	84	168	85	35	46		2	6										252	84	168	85	35	46		2	6	168			
51	УП.02.01	Учебная практика		2		144	час	144	нед					час			нед							144		144	нед	4					144			
54	ПП.02.01	Производственная практика		2		216	час	216	нед					час			нед							216		216	нед	6					216			
57	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	2											6																						
58		Всего часов по МДК				168																		6		6										
	ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	1	3	216	72	144	54	88				2	6	54	18	36	28	8					162	54	108	26	80		2	6		144			
23	ОП.07ц	Основы цифровой грамотности и информационные технологии		2		54	18	36	8	28														54	18	36	8	28						36		
24	ОП.08н	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2		54	18	36	4	32														54	18	36	4	32							36	
25	ОП.09н	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	2			54	18	36	14	20			2	6										54	18	36	14	20		2	6				36	
26	ОПв.10в	Экологические основы природопользования и бережливое производство		1		54	18	36	28	8					54	18	36	28	8																36	
62		Учебная и производственная практики				684		684	нед					час		252	нед		7					час		432	нед		12							
64		учебная практика				288		288	нед					час		144	нед		4					час		144	нед		4							
68		производственная практика				396		396	нед					час		108	нед		3					час		288	нед		8							
		Промежуточная аттестация				36		36	нед					час										час					час	24				36		
72		Государственная итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)				36		36	нед		1													36		36	нед	1							36	
82		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	6	1	11	1846	370	1476						36	612	348	173	117	58				12	864	372	163	163	46			24	1332	144			
84		Экзамены (без учета физ. культуры)																																		
85		Зачеты (без учета физ. культуры)																																		
86		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																																		

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОП.08(ц) Основы цифровой грамотности и информационные технологии	36	По запросам работодателей в целях обеспечения необходимыми знаниями в области цифровой грамотности, освоение методов и средств получения, преобразования, передачи, хранения и использования информации, связанной с использованием информационных технологий в профессиональной деятельности
2	ОП.09(в) Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	По запросам работодателей для приобретения первичных навыков общения на иностранном языке для успешной работы по профессии
3	ОП.10(н) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	36	По запросам работодателей для приобретения навыков работы по использованию контрольно-кассовой техники, учету денежных средств, способам расчетов с покупателями
4	ОП.11(в) Экологические основы природопользования и бережливое производство	36	Выполнение требований ФГОС в части освоения общих компетенций по профессии
Итого		144	

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка / структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	<p>Знакомство с предприятием. Характеристика торгово-технологических помещений.</p> <p>Характеристика помещений для потребителей. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Ознакомление с видами торговых помещений предприятия общественного питания (далее – ПОП).</p> <p>Взаимосвязь торговых и производственных помещений ПОП.</p> <p>Ознакомление с планировкой, оснащением, интерьером ПОП.</p> <p>Ознакомление с оборудованием торгового зала ПОП</p> <p>Изучение меню и прейскурантов. Виды и назначение меню. Требования, предъявляемые к составлению меню, содержание, назначение, последовательность расположения блюд, предложение меню гостям. Прейскурант, содержание, назначение.</p> <p>Последовательность расположения винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий</p> <p>Изучение кулинарной характеристики холодных, горячих блюд и закусок, блюд из рыбы; блюд и гарниров из овощей; первых блюд; соусов; блюд из мяса; сладких блюд и напитков; блюд из яиц; блюд из творога</p> <p>Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>Обслуживание массовых банкетных мероприятий.</p> <p>Подготовка столовой посуды, приборов столового белья к обслуживанию.</p> <p>Получение и осмотр столовой посуды, приборов, столового белья. Виды столового белья. Правила хранения, содержания. Назначение и использование столового белья, его характеристика и</p>	ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	180	3-4	Торговый зал предприятия	Администратор

<p>отличия. Складывание салфеток. Способы накрытия столов скатертями, замена скатерти.</p> <p>Обслуживание посетителей (отработка приемов):</p> <ul style="list-style-type: none"> – обслуживание посетителей в обычном режиме – подготовка торгового зала к обслуживанию – предварительная сервировка столов к завтраку – предварительная сервировка столов к обеду – предварительная сервировка столов к ужину – приём предварительных заказов и оформление счетов – приветствие и размещение гостей за столом – приём и выполнение заказов – подача холодных закусок – подача горячих закусок – подача первых блюд – встреча гостей, приветствие, приглашение гостей за стол, – размещение гостей за столом. – предложение гостям меню и карты вин. – рекомендации по выбору блюд, алкогольных напитков. – техника работы официанта с подносом при переносе блюд и напитков – техника работы официанта при подаче блюд и напитков. – способы подачи блюд “в обнос”, “в стол”, при помощи приставного столика. <p>Обслуживание массовых банкетных мероприятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – прием заказа на банкет с учетом пожелания заказчика, составление меню; – отработка приемов расстановки столов в зале, сервировка столов; – отработка приемов предварительная сервировка стола приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям; – отработка приемов обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами; – отработка приемов обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами; – отработка приемов обслуживания банкета-фуршет; – отработка приемов обслуживания банкета-коктейль; – отработка приемов обслуживания банкета-чай; – отработка приемов размещения гостей за столом; – организация обслуживания участников банкета; – отработка приемов подачи блюд и напитков на банкетах, подача аперитива; – отработка приемов расчета с гостем. <p>Инструктаж по технике безопасности при работе на ККТ. Организация рабочего места официанта, бармена. Установка кассовой ленты на разных видах ККТ.</p> <p>Работа на ККТ различных видов с соблюдением техники безопасности. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ</p> <p>Осуществление заключительных операций работы на ККТ. Инкассация денежных средств.</p> <p>Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям. Проверка их платёжеспособности.</p> <p>Оформление и учет расчётных операций. Оформление препроводительной ведомости в банк,</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>кассовой книги. Проведение инвентаризации товаров в предкассовой зоне и оформление соответствующих документов.</p>					
2.	<p>Изучение используемых нормативных документов на предприятии. Изучение и составление структуры управления предприятия питания. Анализ оборудования залов. Перечень предоставляемых услуг предприятия. Организация рекламы. Организация музыкального сопровождения бара. Виды планирования, применяемые на предприятии. Определение стиля руководства. Показатели, эффективности управления. Состояние единовременного плана (на проведение мероприятий различного рода). Выявление спроса потребителей. Ненавязчивое предложение и рекомендация продукции. Решение ситуационных задач в нестандартных рабочих ситуациях. Разрешение конфликтов в коллективе и на рабочем месте. Решение конфликтных ситуаций. Реализация и применение нововведений в предприятие. Санитарно-эпидемиологические мероприятия в предприятиях питания. Ознакомление с ассортиментом реализуемой продукции. Изучение прейскуранта, карта вин, карты коктейлей кофейной, чайной карты. Изучение соблюдения санитарных норм и правил к условиям производства и реализации продукции на предприятии. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологии обслуживания. Подготовка барной стойки к обслуживанию. Приемка товаров в баре. Эксплуатация барного оборудования. Получение и подготовка стеклянной посуды, инвентаря к обслуживанию. Расчет необходимого количества посуды для бара, полировка барного стекла. Организация рабочего места бармена. Оформление барной стойки, расстановка алкогольных напитков в витрине бара. Встреча посетителей, рекомендации по выбору напитков, коктейлей, закусок к ним. Обслуживание посетителей за барной стойкой. Разлив основных напитков в баре. Расчет с посетителями. Уборка барной стойки Приготовление, оформление и подача коктейлей. Изучение должностных обязанностей бармена. Приготовление кофе и кофейных напитков. Приготовление чая и чайных напитков. Приготовление свежевыжатых соков.</p>	<p>ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</p>	216	4	<p>Торговый зал предприятия: барная стойка</p>	<p>Администратор</p>

<p>Приготовление молочных коктейлей, оформление, подача. Приготовление коктейлей с мороженым, оформление, подача. Приготовление аперитивов. Приготовление диджестивов. Приготовление безалкогольных коктейлей, оформление подача. Приготовление среднеалкогольных коктейлей, оформление, подача. Приготовление крепкоалкогольных коктейлей, оформление, подача. Приготовление сложных коктейлей оформление, подача. Приготовление экзотических коктейлей. Приготовление слоистых коктейлей. Приготовление коктейлей с мятой. Приготовление горячих коктейлей. Приготовление коктейлей с игристыми напитками. Приготовление коктейлей методом билд. Приготовление коктейлей методом шейк. Приготовление коктейлей методом стир. Приготовление коктейлей методом бленд. Приготовление популярных классических коктейлей. Приготовление и оформление холодных закусок из овощей. Приготовление и оформление холодных закусок из рыбы, мяса. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей. Приготовление и оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Приготовление и оформление салатов из мясных продуктов. Приготовление горячих закусок из грибов и сыра. Приготовление горячих закусок из мясных и рыбных продуктов. Приготовление и оформление холодных десертов. Приготовление и оформление железированных сладких блюд. Приготовление и оформление горячих десертов Отчетность бармена: (акт приема-передачи товарно-материальных ценностей барменами, акт инвентаризации, акта списания). Инструктаж по технике безопасности при работе на ККТ. Организация рабочего места официанта, бармена. Установка кассовой ленты на разных видах ККТ. Работа на ККТ различных видов с соблюдением техники безопасности. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ Осуществление заключительных операций работы на ККТ. Инкассация денежных средств Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям. Проверка их платёжеспособности. Оформление и учет расчётных операций. Оформление препроводительной ведомости в банк, кассовой книги. Проведение инвентаризации товаров в предкассовой зоне и оформление соответствующих документов.</p>					
Итого		396			

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется в учебных мастерских колледжа и на рабочих местах работодателей ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар-Луганск»;

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на в течение всего курса обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) работодателей ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар-Луганск» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и

письменная экзаменационная работа).

Программа ГИА включает общие сведения и описание организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы, включающей выпускную практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу.

Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

физиологии питания, санитарии и гигиены;
культуры профессионального общения;
товароведения пищевых продуктов;
безопасности жизнедеятельности;
организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

технологии обслуживания в общественном питании.

Мастерские:

Учебный бар;
Учебный банкетный зал.

Зоны по видам работ:

Зона под вид работ Организация и технология обслуживания;
Зона под вид работ Сервизная.

Спортивный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Калинина Наталья Евгеньевна	ООО «Спар Луганск»	Технолог общественного питания	15 лет
2	Кривуля Анна Вячеславовна	ООО «Транспортная компания «Вояж»	Начальник отдела по подбору персонала	33 года
3	Петрова Елена Валериевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Врио директора, преподаватель	22 года
4	Мариянчук Анастасия Сергеевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	4 года
5	Петрова Татьяна Васильевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	25 лет
6	Пушкарева Елена Владимировна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	14 лет
7	Курячая Ольга Александровна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	27 лет

8	Золкина Татьяна Павловна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	12 лет
9	Светличная Алена Сергеевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	8 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	2
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	25
ПМн.03	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	41

2024 г.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ
И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

43.01.01 Официант, бармен

2024

Рабочая программа профессионального модуля для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен»;

с учетом:

проекта примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен Федерального учебно-методического объединения по УТПС 43.00.00

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

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

Председатель цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов:

_____ О.А. Курячая

Заместитель директора по учебно-производственной работе

_____ Е.В. Петрова

Составитель:

Пушкарёва Елена Владимировна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания (далее – рабочая программа) является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен, а так же ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) или дополнительном профессиональном образовании по профессии: 43.01.01 Бармен, официант

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания является приобретение теоретических знаний обслуживания потребителей общественного питания за барной стойкой, практических навыков приготовления смешанных напитков и простых закусок.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- 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;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;

иметь практический опыт:

- 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;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки

Профессиональный модуль реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 536 часа, в том числе:

- 1) максимальной учебной нагрузки обучающихся – 248 часа, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 170 часов, в т.ч. лабораторных и практических занятий – 98 часов;
 - самостоятельной работы обучающихся – 78 часов;
- 2) учебной практики – 72 часа
- 3) производственной практики – 216 часов;
- 4) промежуточная аттестация – экзамен по модулю.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.7; ПК 3.1-3.4; ОК.01-07	МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	248	170	98	-	78	-	-	
ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.7; ПК 3.1-3.4; ОК.01-07	Раздел 1 Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	95	69			26			
ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.7; ПК 3.1-3.4; ОК.01-07	Раздел 2 Кулинарная характеристика блюд и закусок	56	46			10			
ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.7; ПК 3.1-3.4; ОК.01-07	Раздел 3 Обслуживание посетителей	97	55			42			
ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.7; ПК 3.1-3.4; ОК.01-07	Учебная практика	72	-	-	-	-	72		
ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.7; ПК 3.1-3.4; ОК.01-07	Производственная практика	216						216	
Промежуточная аттестация: (экзамен)									
Всего часов:		536	170	98	-	78	-	72	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании		248
Раздел 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей		95
Тема 1.1. Введение в профессию	Содержание учебного материала	2
	Введение в профессию. Цель и задачи предмета.	
	Ресторанное хозяйство, основные задачи, перспективы развития. Учебно-воспитательная задача и структура предмета.	
	Предприятия общественного питания, их основные задачи, перспективы развития.	
	Социально-экономическое и народнохозяйственное значение профессии.	
	Соблюдение техники безопасности и охраны труда в работе официанта.	
Тема 1.2. Состав помещений и материалов технического оснащения предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	10
	Классификация предприятий общественного питания. Виды, типы и классы организации общественного питания.	
	Характеристика баров, кафе, закусочных.	
	Характеристика ресторанов, классы ресторанов.	
	Виды услуг, оказываемые предприятиями питания. Принципы размещения сетки предприятий питания.	
	Правила работы предприятия общественного питания.	
	Структура управления ресторана. Права и обязанности работников ресторана	
	Характеристика технологического процесса. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов.	
	Цеховая и бесцеховая структура производства.	
	Организация складского хозяйства. Требования и характеристики помещений предприятий общественного питания.	
	Основные направления механизации и автоматизации производственных процессов. Требования к современному оборудованию. Классификация технологического оборудования.	
	Общие сведения о машинах и механизмах.	
	Общие правила эксплуатации оборудования. Охрана труда при эксплуатации оборудования.	
	Машины для нарезания гастрономических продуктов.	
	Устройство, правила эксплуатации, технические характеристики машин.	
	Хлеборезки, слайсеры. Охрана труда при эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов.	
	Значение, сущность охлаждения. Способы получения холода.	
	Торгово-холодильное оборудование: холодильные шкафы, низкотемпературные прилавки, прилавки-витрины.	
	Ледогенераторы, фрезеры, охладители напитков. Правила эксплуатации, технические характеристики и охрана труда.	
	Новые виды холодильного оборудования.	

	Виды торговых помещений: вестибюль с гардеробом, зал ожидания (аванзала), торговый и банкетный зал. Их назначение, оборудование и требования к оформлению.	
	Подсобные помещения: сервизная и моечная столовой посуды.	
	Назначение размещения оборудования. Правила мытья столовой посуды, приборов. Связи моечной и сервизной с производственными и торговыми помещениями.	
	Торговый зал – основное помещение ресторана, его размещение и связи с производственными цехами, сервизной и моечной столовой посуды, буфетом.	
	Банкетный зал, его характеристика. Оборудование залов, его виды и назначение. Вентиляция и освещение	
	Практические занятия	3
	Практическое занятие №1. Приобретение практических навыков при эксплуатации на хлеборезке.	
	Практическое занятие №2. Приобретение практических навыков при эксплуатации на слайзере.	
	Практическое занятие №3. Изучение нового холодильного оборудования.	
	Лабораторные работы	10
	Лабораторная работа № 1 Правила эксплуатации и работа на хлеборезке и слайзере.	
	Лабораторная работа № 2 Изучение торгово-технологического оборудования.	
	Лабораторная работа № 3 Изучение технической документации при эксплуатации оборудования	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификаций предприятий ресторанного хозяйства Составление алгоритма видов услуг, оказываемых предприятиями ресторанного хозяйства Составление таблиц: - виды торгово-холодильного оборудования; - алгоритм технологического процесса. Составление таблицы видов торговых помещений. Написать реферат «Торговые помещения различных типов и классов предприятий»	
Тема 1.3. Меню и преysкуранты	Содержание учебного материала	3
	Меню, его назначение. Виды меню: меню «а-ля-карт» (со свободным выбором), дневного рациона, дежурных блюд, порционных блюд, комплексных обедов («табль-дот»), меню специальных видов обслуживания (приемов, банкетов, от Шефа, сезонных, тематических и т.д.).	
	Ассортиментный минимум	
	Порядок размещения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.	
	Сезонные и фирменные блюда в меню.	
	Преysкурант, назначение и содержание преysкуранта. Последовательность размещения в преysкуранте виноводочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий	
	Карты напитков, вин. Назначение и содержание карт напитков. Последовательность размещения.	
	Требования к оформлению меню и преysкурантов, карт вин, напитков, блюд.	
	Практические занятия	4

	Практическое занятие № 4. Составление меню.	
	Практическое занятие № 5. Составление преЙскуранта.	
	Практическое занятие № 6. Упражнения по составлению карты вин.	
	Практическое занятие № 7. Упражнения по составлению карты напитков.	
	Лабораторные работы	6
	Лабораторная работа № 4 Изучение различных видов меню в зависимости от класса предприятия.	
	Лабораторная работа № 5 Изучение различных видов преЙскурантов в зависимости от класса предприятия.	
	Лабораторная работа № 6 Изучение различных видов карт вин в зависимости от класса предприятия.	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Тематика самостоятельной работы: Составление алгоритма написания меню, преЙскуранта, составление карты вин и меню. Оформление реферата по истории происхождения меню. Сделать презентацию по видам меню.	
Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	3
	Виды и назначение посуды. Столовая посуда и ее виды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, её формы, размеры, назначение.	
	Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье, которое применяется в предприятиях общественного питания и его характеристика.	
	Столовая посуда из полимерных материалов, фольги и бумаги, деревянная и керамическая посуда. Посуда европейского образца.	
	Уход за фарфоровой, стеклянной, металлической посудой. Уход за приборами, столовым бельем. Хранение столовой посуды, приборов, столового белья.	
	Учет и оборот столовой посуды, приборов и столового белья. Журнал учета. Ответственность за сохранность посуды, приборов, столового белья.	
	Порядок получения столовой посуды, приборов, столового белья. Соблюдение техники безопасности при использовании столовой посуды, приборов, белья.	
	Практические занятия	3
	Практическое занятие № 8. Отработка практических навыков по подготовке столовой посуды к обслуживанию	
	Практическое занятие № 9. Отработка практических навыков по складыванию полотняных салфеток.	
	Практическое занятие № 10. Учет, правила хранения и выдача официантам столовой посуды, приборов и белья.	
	Лабораторные работы	10
	Лабораторная работа № 7 Изучение ассортимента столовой посуды.	
	Лабораторная работа № 8 Изучение ассортимента столовых приборов и столового белья.	
	Лабораторная работа № 9 Изучение различных способов складывания полотняных салфеток в зависимости от класса предприятия.	
Самостоятельная работа обучающихся	10	

	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы видов посуды Составление алгоритма ухода за посудой Подготовить реферат об истории посуды	
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	Содержание учебного материала	5
	Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Требования к уборке помещений.	
	Подготовка торгового зала к приему гостей. Размещение обеденных столов и стульев. Влияние конфигурации зала на размещение столов и стульев. Меры устранения недостатков.	
	Получение столового белья, посуды и приборов. Проверка качества. Способы полировки посуды и приборов. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Виды специй и приправ. Хранение и требования к качеству специй и приправ.	
	Правила и порядок подготовки цветов при составлении букетов, композиций.	
	Сервировка столов. Способы накрытия столов скатертями и замена скатертей. Общие правила и последовательность сервировки столов в зависимости от типа предприятия.	
	Виды сервировки. Требования к сервировке столов и техника сервировки. Предыдущая и дополнительная сервировки столов.	
	Подбор посуды, приборов и столового белья для данного вида обслуживания. Схемы сервировки столов.	
	Складывание полотняных салфеток. Назначение полотняных салфеток. Способы складывания салфеток при различных видах обслуживания.	
	Личная подготовка официанта к работе. Значение личной гигиены. Основные требования к форменной одежде, обуви.	
	Медицинский осмотр и личная санитарная книжка работника. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Методы организации труда официантов.	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 11. Отработка умений и навыков сервировки столов. Последовательность выполнения сервировки.	
	Практическое занятие № 12 Отработка умений и навыков предварительной и дополнительной сервировки.	
	Практическое занятие № 13. Отработка умений и навыков схематических изображений сервировки столов.	
	Практическое занятие № 14. Отработка умений и навыков сервировки тематических и праздничных столов.	
	Лабораторные работы	6
Лабораторная работа № 10. Изучение схем и способ составления полотняных салфеток.		
Лабораторная работа № 11. Изучение схематического изображения сервировки столов.		
Лабораторная работа № 12. Изучение последовательности выполнения сервировки.		
Самостоятельная работа обучающихся	10	
Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы виды сервировки.		

	Составление алгоритма сервировки столов. Составление рефератов по сервировке столов.	
Раздел 2. Кулинарная характеристика блюд и закусок		56
Тема 2.1 Кулинарная характеристика блюд и закусок	Содержание учебного материала	22
	Понятие о технологическом процессе, сырье, полуфабрикат, блюдо, кулинарное изделие, готовая кулинарная продукция.	
	Хранение продуктов питания и полуфабрикатов.	
	Понятие о тепловой обработке продуктов и способы тепловой обработки. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при тепловой обработке.	
	Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи холодных блюд и закусок.	
	Характеристика наиболее распространенных закусок: овощное, рыбное и мясное ассорти, салаты, винегреты, бутерброды (открытые, закрытые, канапе). Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.	
	Кулинарная характеристика горячих закусок: сосиски в томате, тефтели в томатном соусе, почки жареные со свежими томатами, почки в мадере с шампиньонами, корзины из теста с куриным фаршем или фаршем из дичи, раковые шейки или крабы с соусом, грибы белые или шампиньоны в сметане, жульены грибные и из птицы.	
	Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
	Кулинарная характеристика блюд из рыбы в отварном, жареном, тушеном виде под разными соусами. Правила подбора гарнира и соуса к рыбным блюдам. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
	Кулинарная характеристика блюд и гарниров из овощей в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде: вкусовой гарнир, картофель отварной, картофельное пюре, капуста цветная, спаржа, стручки фасоли отваренные, рагу овощное, голубцы, перец и кабачки фаршированные, картофель «фри», драники. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
	Кулинарная характеристика первых блюд: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи блюд.	
	Характеристика заправочных супов: борщей, рассольников, картофельных, овощных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
	Кулинарная характеристика соусов: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи соусов. Характеристика соусов с мукой: красные, белые, сметанные, грибные, молочные. Характеристика соусов без муки: масляные, сладкие, на масле (майонез), овощные маринады и заправки. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения	
	Кулинарная характеристика блюд из мяса в отварном, жареном, тушеном виде под разными соусами. Ассортимент блюд из мяса, нарезанного крупными и мелкими кусками. Правила подбора гарнира и соуса к мясному блюду. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Особенности приготовления и подачи блюд из субпродуктов (печени, почек, мозга).	
	Кулинарная характеристика блюд из жареного мяса, нарезанного порционными кусками (натуральными и	

панированными). Правила подбора гарнира и соуса к мясному блюду. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
Кулинарная характеристика, техника подачи сладких блюд: компотов, киселей, желе, муссов, мороженого, свежих фруктов и ягод, ягод с молоком или сливками, а также бахчевых - арбузов, дынь.	
Кулинарная характеристика горячих сладких блюд: пудингов, суфле, гренок с фруктами и прочее. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству сладких блюд, условия и сроки хранения.	
Кулинарная характеристика горячих напитков. Правила заваривания, ассортимент и правила подачи чая и кофе. Особенности приготовления кофе "Гляссе". Требования к качеству чая и кофе, условия и сроки хранения.	
Кулинарная характеристика кофейных напитков, какао и горячего шоколада. Правила заваривания, технические приемы подачи, требования к качеству этих напитков, условия и сроки хранения.	
Кулинарная характеристика первых блюд: супов-пюре, прозрачных, сладких и молочных. Особенности приготовления национальных и фирменных первых блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
Кулинарная характеристика блюд из мяса домашней птицы и дичи в отварном, жареном, тушеном виде: куры и цыплята отварные, куры и цыплята жареные, гусь или утка жареные, перепелка жареная, котлеты по-киевски, чахохбили из курицы. Правила подбора гарнира и соуса к блюду из птицы и дичи. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
Кулинарная характеристика блюд из яиц в отварном, жареном и запеченном виде. Ассортимент и особенности приготовления и подачи яиц, отваренных (с разными сроками варки), яичница глазунья (натуральная и с гарниром), омлетов (натуральных, смешанных, фаршированных). Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
Кулинарная характеристика блюд из творога в натуральном, отварном, жареном и запеченном виде. Ассортимент, особенности приготовления и подачи, требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения.	
Практические занятия	18
Практическая работа № 15 Отработка практических навыков по приготовлению несложных холодных блюд и закусок.	
Практическая работа № 16 Отработка практических навыков подачи горячих блюд из мяса и субпродуктов.	
Практическая работа № 17 Отработка практических навыков приготовлению супов-пюре.	
Лабораторные работы	6
Лабораторная работа №13 Изучение ассортимента холодных блюд и закусок. Особенности приготовления и подачи. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества блюд.	
Лабораторная работа №14 Изучение ассортимента горячих блюд из мяса и субпродуктов. Особенности приготовления, правила подачи, требования к качеству.	
Лабораторная работа №15 Изучение ассортимента горячих блюд из птицы	
Самостоятельная работа обучающихся	10
Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы холодных блюд и закусок. Составление технологических схем приготовления бутербродов. Оформление рефератов по ассортименту мясных горячих блюд.	

Раздел 3 Обслуживание посетителей		97
Тема 3.1. Обслуживание посетителей	Содержание учебного материала	11
	Процесс обслуживания посетителей соблюдение требований охраны труда и техники безопасности в процессе обслуживания. Методы организации труда официантов, применение передовых инновационных методов и форм организации труда.	
	Встреча посетителей, приветствие, размещение гостей. Психология разных типов посетителей.	
	Подача меню и прейскурантов. Рекомендации блюд и вино-водочных изделий, коктейлей согласно ассортимента меню и прейскуранта.	
	Необходимость проверки соответствующей сервировки стола к заказу, осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.	
	Передача заказа в буфет, холодный и горячий цеха, получение и подготовка посуды для заказанных блюд.	
	Техника приема заказа, в т.ч. через компьютерно-кассовую систему.	
	Получение напитков и готовых блюд. Необходимость проверки полученной продукции по заказу. Требования к оформлению блюд.	
	Последовательность выполнения заказа. Основные способы подачи блюд: «в обнос», «в стол», с использованием приставного (подсобного) столика.	
	Последовательность подачи закусок и блюд, холодных и горячих закусок.	
	Последовательность подачи первых блюд. Подбор посуды и приборов для подачи супов в зависимости от их вида. Способы подачи различных видов супов и бульонов.	
	Последовательность подачи вторых блюд. Подбор посуды и приборов для подачи вторых блюд.	
	Особенности подачи вторых блюд при индивидуальных и групповых заказах посетителей. Правила подачи гарниров и соусов ко вторым блюдам.	
	Последовательность подачи сладких блюд. Набор посуды для подачи сладких блюд. Правила оформления сладких блюд. Правила подачи свежих фруктов и ягод.	
	Последовательность подачи горячих напитков. Подбор посуды и сервировка стола перед подачей горячих напитков. Порядок подачи чая, кофе, какао.	
	Транширование блюд. Фламбирование блюд. Приготовление блюд на подсобном столике (гаридони).	
	Особенности подачи отдельных видов закусок – сырная тарелка. Фондю, виды, технология приготовления и правила подачи.	
	Соответствие ассортимента виноводочных изделий характеру блюд. Техника открывания и подачи алкогольных напитков. Подача вин и других алкогольных напитков из подсобного столика (гаридона).	
	Декантация вин. Работа сомелье в торговом зале. Понятие эногастрономия.	
	Правила подачи виноводочных изделий. Порядок сервировки стола в соответствии с подачей виноводочных изделий. Температура подачи виноводочных изделий, техника подачи. Техника открывания бутылок и налива напитков. Особенности открытия и подачи шампанского. Правила подачи безалкогольных напитков.	
	Уборка использованной посуды. Последовательность уборки стекла, тарелок, приборов.	

	Решение конфликтных ситуаций с посетителем. Расчет с посетителями. Форма счета, содержание и порядок его заполнения. Подача счета и проведения расчетов. Расчет через компьютерно-кассовые системы.	
	Практические занятия	6
	Практическая работа № 18 Отработка навыков и умений организации и техники обслуживания посетителей в торговом зале.	
	Практическая работа № 19 Отработка навыков и умений по технике подачи блюд и напитков	
	Практическая работа № 20 Отработка навыков и умений по замене столовой посуды и приборов.	
	Практическая работа № 21 Отработка навыков и умений по оформлению бланков счетов.	
	Практическая работа № 22 Отработка навыков и умений по уборке использованной посуды и приборов.	
	Практическая работа № 23 Отработка навыков и умений по расчёту с посетителями.	
	Лабораторные работы	6
	Лабораторная работа № 16 Изучение организации и техники обслуживания посетителей в торговом зале.	
	Лабораторная работа № 17 Изучение правил и способов подачи блюд и напитков.	
	Лабораторная работа № 18 Изучение видов и методов расчетов с посетителем.	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы способов подачи блюд. Составление алгоритма обслуживания посетителей Составление алгоритма подачи блюд и напитков	
Тема 3.2. Электронные контрольно-кассовые аппараты	Содержание учебного материала	2
	Развитие и улучшение конструкции кассовых аппаратов. Современные контрольно-кассовые аппараты.	
	Основные функционально-технические характеристики электронных контрольно-кассовых аппаратов.	
	Правила эксплуатации. Охрана труда при эксплуатации ЭККА.	
	Документация кассира. Новые виды ЭККА.	
	Практические занятия	2
	Практическая работа № 24 Работа на электронных контрольно-кассовых аппаратах.	
	Практическая работа № 25 Составление отчетов, заполнение документации.	
	Лабораторные работы	4
	Лабораторная работа № 19 Изучение правил эксплуатации регистраторов расчетных операций.	
	Лабораторная работа № 20 Изучение новых видов регистраторов расчетных операций.	
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы контрольно – кассового оборудования Составление алгоритма работы с контрольно– кассовым оборудованием	
Тема 3.3 Специальные формы обслуживания.	Содержание учебного материала	4
	Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях.	

	Виды обслуживания: обслуживание лиц, проживающих в гостиницах; обслуживание по предварительному заказу, обслуживание в дни праздников и при встрече Нового года, обслуживание свадебных и других праздничных вечеров, выездное обслуживание.	
	Использование специальной посуды, оборудования, инвентаря, специальных колясок и подносов для работы. Организация обслуживания по типу "шведский стол" и "зал-экспресс".	
	Подготовка торгового зала, расстановка мебели, сервировка столов. Составление праздничного меню, оформление приглашений. Правила обслуживания, режим работы ресторана в праздничные дни.	
	Основные элементы обслуживания посетителей. Встреча посетителей, помощь в выборе места. Последовательность подачи блюд и напитков.	
	Особенности организации и обслуживания свадебных и праздничных вечеров дома.	
	Практические занятия	1
	Практическая работа № 26 Отработка умений и навыков по специальным формам обслуживания.	
	Лабораторные работы	2
	Лабораторная работа № 21 Изучение специальных форм обслуживания.	
	Самостоятельная работа обучающихся	22
	Тематика самостоятельной работы: Написание рефератов по специальным формам обслуживания.	
Тема 3.4 Обслуживание банкетов и приемов.	Содержание учебного материала	5
	Общие правила обслуживания банкетов и приемов. Виды банкетов: банкет с частичным обслуживанием официантами, банкет с полным обслуживанием официантами (официальный банкет).	
	Прием заказа, подготовка к проведению банкета. Расстановка столов, накрытие столов скатертями.	
	Сервировка банкетного стола. Размещение гостей за банкетным столом и очередность их обслуживания.	
	Аперитив. Время подачи аперитива. Правила обслуживания гостей за столом.	
	Подача кофе. Подача десерта и горячих напитков.	
	Банкет-чай. Особенности банкета. Расстановка столов, накрытия их скатертями.	
	Набор посуды и приборов для сервировки столов. Порядок сервировки и правила обслуживания гостей за столом	
	Обслуживание банкетов: фуршет, коктейль, буфет-бар. Их назначение, особенности и преимущества. Прием заказа. Подготовка помещения к проведению приема.	
	Практические занятия	3
	Практическая работа № 27 Организация и проведение банкетов и приемов	
	Практическая работа № 28 Организация и проведение банкетов с частичным обслуживанием	
	Практическая работа № 29 Организация и проведение банкетов с полным обслуживанием	
	Лабораторные работы	8
	Лабораторная работа № 22 Изучение банкетов с полным и частичным обслуживанием.	
	Лабораторная работа № 23 Изучение банкетов: банкет-чай.	
	Лабораторная работа № 24 Изучение банкетов: банкет – фуршет.	

	Лабораторная работа № 25 Изучение банкетов: банкет – коктейль.	
	Самостоятельная работа обучающихся	10
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблиц: виды банкетов Составление таблиц: виды обслуживания и приемов Составление алгоритма подачи напитков, блюд	
Дифференцированный зачет по МДК.01.01		1
Учебная практика Виды работ: Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в предприятиях различного типа (формы собственности ПОП, стили обслуживания). Ознакомление с методами и формами обслуживания. Прогрессивные услуги общественного питания. Изучение требований, предъявляемых к официанту. Изучение правил и отработка приемов: <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и использование столовой посуды, металлической посуды, – стеклянной посуды, правила хранения и содержания, полировка посуды. – вынос посуды в зал (на ручнике, на подносе, в руке). – подбор посуды при обслуживании гостей – получение и осмотр столовых приборов. – переноска приборов из сервизной и размещение их на подсобных столиках. Полировка приборов. накрытие столов. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания: <ul style="list-style-type: none"> – расстановка мебели – покрытие столов скатертями. – обслуживание по типу «Шведский стол» – обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний – обслуживание праздничных вечеров – расстановка на столе закусок, ваз с фруктами, цветами. – сервировка стола фарфоровой посудой, приборами, стеклянной посудой. – расстановка напитков в бутылках. Учет и отчетность <ul style="list-style-type: none"> – составление технологических и калькуляционных карт на блюда и напитки. – сдача выручки в кассу учреждения в установленном порядке. – работа с отчетной документацией. Обслуживание массовых банкетных мероприятий: <ul style="list-style-type: none"> – прием заказа на банкет с учетом пожелания заказчика. Составление меню. – расстановка столов в зале, сервировка столов. 		72

<ul style="list-style-type: none"> – предварительная сервировка стола приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям – правила и порядок обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами – правила и порядок обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами – правила и порядок обслуживания банкета-фуршет – правила и порядок обслуживания банкета-коктейль – правила и порядок обслуживания банкета-чай – тренинг с официантами – размещение гостей за столом. – организация обслуживания участников банкета. – подача блюд и напитков на банкетах, подача аперитива. – расчет, безналичный расчет 	
<p>Производственная практика Виды работ: Знакомство с предприятием. Характеристика торгово-технологических помещений. Характеристика помещений для потребителей. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с видами торговых помещений ПОП. Взаимосвязь торговых и производственных помещений ПОП. Ознакомление с планировкой, оснащением, интерьером ПОП. Ознакомление с оборудованием торгового зала ПОП. Изучение меню и прейскурантов. Виды и назначение меню. Требования, предъявляемые к составлению меню, содержание, назначение, последовательность расположения блюд, предложение меню гостям. Прейскурант, содержание, назначение. Последовательность расположения винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. Обслуживание массовых банкетных мероприятий. Подготовка столовой посуды, приборов столового белья к обслуживанию. Получение и осмотр столовой посуды, приборов, столового белья. Виды столового белья. Правила хранения, содержания. Назначение и использование столового белья, его характеристика и отличия. Складывание салфеток. Способы накрытия столов скатертями; замена скатерти. Обслуживание посетителей (отработка приемов):</p> <ul style="list-style-type: none"> – обслуживание посетителей в обычном режиме – подготовка торгового зала к обслуживанию – предварительная сервировка столов к завтраку – предварительная сервировка столов к обеду – предварительная сервировка столов к ужину – приём предварительных заказов и оформление счетов 	216

<ul style="list-style-type: none"> – приветствие и размещение гостей за столом – приём и выполнение заказов – подача холодных закусок – подача горячих закусок – подача первых блюд – встреча гостей, приветствие, приглашение гостей за стол, – размещение гостей за столом. – предложение гостям меню и карты вин. – рекомендации по выбору блюд, алкогольных напитков. – техника работы официанта с подносом при переносе блюд и напитков – техника работы официанта при подаче блюд и напитков. – способы подачи блюд «в обнос», «в стол», при помощи приставного столика <p>Обслуживание массовых банкетных мероприятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – прием заказа на банкет с учетом пожелания заказчика, составление меню – отработка приемов расстановки столов в зале, сервировка столов. – отработка приемов предварительная сервировка стола приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям – отработка приемов обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами – отработка приемов обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами – отработка приемов обслуживания банкета-фуршет – отработка приемов обслуживания банкета-коктейль – отработка приемов обслуживания банкета-чай – отработка приемов размещения гостей за столом. – организация обслуживания участников банкета. – отработка приемов подачи блюд и напитков на банкетах, подача аперитива. – отработка приемов расчета с гостем. <p>Защита отчета по ПП.01</p> <p>Всего часов:</p>	
Всего часов:	536

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете: Организации обслуживания в общественном питании, лаборатории Технологии обслуживания в общественном питании, мастерской Бар и мастерской Банкетный зал.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства видео- и аудио- визуализации;
- мультимедийный проектор;
- обучающие видеofilмы, мультимедийные пособия.

Лаборатория:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- - механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы;
- оборудование зала: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, подсобные столы для официантов, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы;
- инвентарь, столовая посуда (фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая), приборы и столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца и ручники).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебных мастерских:

- оборудование бара: барная стойка, высокие стулья, электромиксер, автоматическая кофеварка, электротостер, кассовый аппарат, посудомоечная машина, льдогенератор, термос для льда, низкотемпературный прилавок, электроплита, весы;
- инвентарь и посуда: шейкер, терка, щипцы, вилка для фруктов, дозаторы, нож для цитрусовых, сито, ножи для открывания бутылок и банок, стеклянная посуда (джиггеры, кувшины, креманки, графины, бокалы, рюмки, фужеры, чашки, крушонницы, сифоны), подносы, столовые тарелки, салфетницы, ложки коктейльные, шпажки, и т.п.

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных и библиотечным фондам, а так же доступом к сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды организации.

Преподавание МДК профессионального модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин по профессии как:

- ОП.01 Основы культуры профессионального общения,
- ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены,
- ОП.03 Товароведения пищевых продуктов,
- ОП.05 Безопасность жизнедеятельности,

предшествует освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в учебных кабинетах Организации обслуживания в общественном питании.

Лабораторно-практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Технологии обслуживания в общественном питании, мастерской Бар и мастерской Банкетный зал.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по профессиональному модулю в ходе текущего и промежуточного контролей.

Текущий контроль проводится в процессе освоения профессионального модуля и складывается из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.
- **промежуточный контроль:** дифференцированные зачеты по МДК и практикам; экзамен по модулю.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 540 с.: ил. – Текст: непосредственный.
2. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – Москва: ФОРУМ, 2017. – 417 с. – Текст: непосредственный.

Электронные издания:

1. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. – Москва: КноРус, 2021. – URL:

<https://book.ru/books/949606> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Москва: КноРус, 2018. – URL: <https://book.ru/books/947685>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, типы и классы организаций общественного питания; – основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; – материально- техническую и информационную базу обслуживания; – правила личной подготовки официанта к обслуживанию; – виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; – способы расстановки мебели в торговом зале; – правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; – методы организации труда официантов; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; – правила и технику уборки использованной посуды; – порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; – кулинарную характеристику блюд; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – правила культуры обслуживания протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями 	<ul style="list-style-type: none"> – полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; 	

<p>вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять приём заказа на блюда и напитки; – 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, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; – предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями; – соблюдать личную гигиену. 	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; – соответствие требованиям инструкций, регламентов 	
---	--	--

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа профессионального модуля для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», утвержденным Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен»)

с учетом:

проекта примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен Федерального учебно-методического объединения по УГПС

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

Председатель цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

_____ О.А. Курячая

Заместитель директора по учебно-производственной работе

_____ Е.В. Петрова

Составитель:

Дегтярёва Татьяна Владимировна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № ___ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № ___ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № ___ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) или дополнительном профессиональном образовании по профессии: 43.01.01 Официант, бармен

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок является приобретение теоретических знаний по обслуживанию потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения напитков;
- изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда, правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями

иметь практический опыт:

- 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 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 расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки

Профессиональный модуль реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего нагрузка по модулю 501 час, включая:

- 1) максимальной учебной нагрузки обучающихся – 249 часов, в т.ч.:
 - лекции – 87 часов;
 - практических занятий – 35 часов;
 - лабораторных занятий – 46 часов;
- 2) самостоятельной работы обучающихся – 81 час;
- 3) учебной и практики – 72 часа;
- 4) производственной практики – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Код по ФГОС	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04, ОК 05, ОК 06, ОК 07	МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	249	168	81		81			
	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей бара, буфета.	18	12	4	-	6	-	-	
	Раздел 2. Технология приготовления коктейлей, смешанных напитков и простых закусок. Эксплуатация оборудования инвентаря в процессе обслуживания.	122	57	71		65			
	Раздел 3. Ведение учётно-отчётной документации, расчет с потребителями.	28	18	6		10			
	Учебная практика	72			-		-	72	
	Производственная практика	180			-		-		180
	Промежуточная аттестация: экзамен по модулю								
Всего часов:		501	168	81	-	81	-	72	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов модуля, междисциплинарных курсов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		249
Раздел 1. Организация обслуживания потребителей бара, буфета		22
Тема 1.1. Подготовка бара, буфета к обслуживанию	Содержание учебного материала	11
	Типы баров и буфетов, планировочное решение баров, буфетов их характеристика. Торговые помещения бара, буфета.	1
	Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Стиль и имидж бармена. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.	1
	Посуда и инвентарь бара: виды и назначение посуды бара, инструментов, инвентаря	1
	Оборудование бара, правила безопасной эксплуатации. Информационное оснащение бара, буфета	1
	Подготовка бара, буфета к обслуживанию: размещение оборудования, инвентаря, посуды, напитков, продукции буфета. Правила оформления барной стойки. Выкладка и оформление витрины буфета.	1
	Подготовка бара, буфета к закрытию. Правила уборки рабочего места.	1
	Практические занятия	2
	Практическое занятие №1. Работа с должностными инструкциями. Организация рабочего места бармена, буфетчика	2
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Тематика самостоятельной работы: Подготовка выступления «История возникновения и развития баров». Составление таблицы «Классификация баров по назначению, ассортименту напитков и блюд, форме обслуживания». Составление таблицы «Ассортимент барной посуды» с указанием ёмкости, формы, назначения.	
Тема 1.2. Обслуживание посетителей бара, буфета	Содержание учебного материала	11
	Методы и формы обслуживания	1
	Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмиксинг	1
	Специальные формы обслуживания: тематические мероприятия, выездной кейтеринг	1
	Овладение приемами флейринга. Принципы фрейлинга	1
	Составление коктейльной карты. Классификации коктейльных карт.	1
	Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия	1
	Практические занятия	2
	Практическое занятие №2. Овладение приемами работы бармена за барной стойкой. Освоение приемов разлива напитков «на счет».	2
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Тематика самостоятельной работы:	

	«Вы, бармен. Ваш рабочий день начинается за стойкой бара» - составление схемы последовательности подготовки бара к работе. Анализ расстановки напитков на витрине. Подготовка информации о форме обслуживания летних площадок.	
Раздел 2. Технология приготовления коктейлей, смешанных напитков и простых закусок. Эксплуатация оборудования инвентаря в процессе обслуживания		193
Тема 2.1. Технология приготовления молочных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала	19
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в процессе обслуживания (устройство, принцип действия, правила безопасного использования)	1
	Классификация молочных напитков и коктейлей.	1
	Способы и техника смешивания компонентов, нормы выхода молочных напитков и коктейлей	1
	Требования к качеству, условия и сроки хранения молочных напитков и коктейлей	1
	Безалкогольные смешанные напитки, нормы выхода, требования к качеству, условия и сроки хранения, рецептуры.	1
	Технология приготовления классических безалкогольных коктейлей на основе молока, сливок.	1
	Технология приготовления классических безалкогольных коктейлей на основе мороженого	1
	Практические занятия	2
	Практическое занятие №3. Расчёт количества продуктов при приготовлении молочных напитков. Расчёт количества продуктов при приготовлении коктейлей	2
	Лабораторные работы	6
	Лабораторная работа №1. Инструктаж по ТБ. Приобретение навыков приготовления и оформления классических безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление коктейлей на основе молока, сливок и мороженого	6
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Тематика самостоятельной работы: Подготовка информации о появлении коктейлей. Написание сообщения на тему: «История появления кофе, чая в России, влияние на организм»	
Тема 2.2. Технология приготовления длинных смешанных напитков	Содержание учебного материала	19
	Ассортимент длинных смешанных напитков, правила подачи и оформления.	1
	Технология приготовления длинных смешанных напитков: хайбол, коллинз, кулер, рикки, определение, классификация, характеристика групп, соотношение основных компонентов и наполнителей, назначение, правила подачи и оформления	1
	Технология приготовления длинных смешанных напитков: эг-ноги, флипы, физы, определение, классификация, характеристика групп, соотношение основных компонентов и наполнителей, назначение, правила подачи и оформления	1
	Технология приготовления длинных смешанных напитков: дейзи и слинги, определение, классификация, характеристика групп, соотношение основных компонентов и наполнителей, назначение, правила подачи и оформления	1
	Практические занятия	2
	Практическое занятие №4.	2

	Расчет количества продуктов при приготовлении длинных смешанных напитков. Расчет количества продуктов при приготовлении длинных смешанных напитков	
	Лабораторные работы	6
	Лабораторная работа №2. Инструктаж по ТБ. Приготовление и оформление напитков смешанных напитков	6
	Самостоятельная работа обучающихся	7
	Тематика самостоятельной работы: Подготовка сообщений об ассортименте напитков и блюд в барах и буфетах города.	
Тема 2.3. Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей	Содержание учебного материала	19
	Виды и классификация оригинальных коктейлей.	1
	Характеристика наиболее популярных коктейлей	1
	Технология приготовления оригинальных коктейлей	2
	Определение оригинальных коктейлей, формула построения, особенности приготовления, оформления и подачи.	2
	Лабораторные работы	6
	Лабораторная работа №3. Инструктаж по ТБ. Приготовление и оформление оригинальных коктейлей	6
	Самостоятельная работа обучающихся	7
	Тематика самостоятельной работы: Подготовка сообщения на тему: «Использование пряностей при приготовлении коктейлей и напитков»	
Тема 2.4. Технология приготовления средних и коротких смешанных напитков.	Содержание учебного материала	21
	Характеристика и ассортимент средних и коротких смешанных напитков	1
	Технология приготовления коктейлей коблеров, сэнгэри.	1
	Технология приготовления коктейлей джулепы, фиксы.	1
	Технология приготовления коктейлей-аперитивов.	1
	Определение, формула построения средних и коротких смешанных напитков.	1
	Оформление и подача средних и коротких смешанных напитков. Условия и сроки реализации	1
	Практические занятия	2
	Практическое занятие №5. Расчет количества продуктов при приготовлении длинных смешанных напитков	2
	Лабораторные работы	6
	Лабораторная работа №4. Инструктаж по ТБ. Приготовление и оформление средних и коротких смешанных напитков	6
	Самостоятельная работа обучающихся	7
	Тематика самостоятельной работы:	

	Подготовка дидактического материала «Украшения для коктейлей»	
Тема 2.5 Технология приготовления коктейлей – диджестивов	Содержание учебного материала	24
	Характеристика и ассортимент коктейлей-диджестивов.	1
	Состав, особенности групп, время и способы подачи коктейлей группы сауэр и фроузен.	1
	Технология приготовления коктейлей группы смэш, оформление и подача.	1
	Состав, особенности групп, время и способы подачи, оформление слоистых коктейлей	1
	Состав, особенности групп, время и способы подачи, оформление коктейлей ойстер, кардинал.	1
	Коктейли группы фраппе, мист: их определение, классификация, формула построения, особенности приготовления, оформления и подачи.	1
	Практические занятия	4
	Практическое занятие №6. Расчет количества продуктов при приготовлении коктейлей смэш.	2
	Практическое занятие №7. Расчет количества продуктов при приготовлении коктейлей сауэр и фроузен	2
	Лабораторные работы	6
	Лабораторная работа №5. Инструктаж по ТБ. Приготовление и оформление слоистых коктейлей	6
	Тематика самостоятельной работы: Определение коктейлей и напитков по составу компонентов и способам подачи	8
	Тема 2.6 Технология приготовления и подачи напитков для компании	Содержание учебного материала
Ассортимент коктейлей для компаний. Характеристика наиболее популярных коктейлей		1
Состав, особенности групп, время и способы подачи, оформление пуншей.		1
Особенности приготовления и подачи глинтвейнов, построения, особенности приготовления, оформления и подачи.		1
Состав, особенности групп, время и способы подачи, оформление глинтвейнов.		1
Состав, особенности групп, время и способы подачи, оформление сбитней		1
Состав, особенности групп, время и способы подачи, оформление крюшонов.		1
Состав, особенности групп, время и способы подачи, оформление сангрий.		1
Практические занятия		4
Практическое занятие №8. Расчет количества продуктов при приготовлении глинтвейнов		2
Практическое занятие №9. Расчет количества продуктов при приготовлении коктейлей крюшонов		2
Лабораторные работы		6
Лабораторная работа №6. Инструктаж по ТБ. Приготовление медового напитка, глинтвейна, винного пунша, крюшона в ананасе или боуле и др		6
Тематика самостоятельной работы:	8	

	Определение коктейлей и напитков по составу компонентов и способам подачи; Привести примеры создания коктейлей по мотивам художественных фильмов.	
Тема 2.7. Приготовление горячих напитков, холодных смешанных напитков и коктейлей на основе чая, кофе и какао, шоколада	Содержание учебного материала	25
	Ассортимент горячих напитков на основе чая, кофе, какао.	1
	Ассортимент холодных смешанных напитков на основе шоколада, какао и кофе	1
	Технология приготовления грогов, ассортимент, рецептура, способы и особенности приготовления.	1
	Способы и особенности подачи грогов, условия хранения и реализации.	1
	Технология приготовления тодди, ассортимент, рецептура, способы и особенности приготовления.	1
	Способы и особенности подачи тодди. Условия хранения и реализации.	1
	Технология приготовления холодных смешанных напитков.	1
	Практические занятия	4
	Практическое занятие №10. Расчет количества продуктов при приготовлении грогов	2
	Практическое занятие №11. Расчет количества продуктов при приготовлении коктейлей тодди	2
	Лабораторные работы	6
	Лабораторная работа №7. Инструктаж по ТБ. Приготовление и подача ромового грога и хот тодди. Приготовление и подача горячих кофейных напитков: кофе эспрессо, ристретто, кофе по-американски, капучино, латте, латте с сиропом, кофе по-ирландски, холодных напитков на основе кофе	6
	Тематика самостоятельной работы: привести примеры коктейля, в котором слои расположены вертикально. Подготовка информации «Правила употребления коктейлей»	8
Тема 2.8. Технология приготовления простых закусок	Содержание учебного материала	41
	Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных и дополнительных продуктов для бутербродов.	1
	Технология приготовления бутербродов.	1
	Варианты оформления, правила подачи, условия и сроки хранения, требования к качеству.	1
	Горячие бутерброды с маслом, сыром, колбасой, консервами.	1
	Технология приготовления салатов из сырых овощей: помидоров, огурцов, редиса, моркови	1
	Правила порционирования, охлаждения и хранения. Способы сервировки и варианты оформления. Виды необходимого оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.	1
	Технология приготовления «ёжиков» - закусок на деревянных палочках с овощами, фруктами, сыром.	1
	Ассортимент блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. Пищевая ценность.	1
	Правила отпуска икры овощной, консервированной кукурузы, морской капусты, яиц фаршированных, грибов маринованных, способы сервировки и варианты оформления.	1
	«Сырная тарелочка»: правила нарезки твёрдых и мягких сыров, виды гарнирования семечками, орехами, виноградом, грушами, крекерами, бисквитом. Варианты оформления и отпуска	1

Техника порционирования рыбных и мясных закусок (рыбы отварной и жареной, рыба под маринадом, сельди с гарниром, отварных и жареных мясопродуктов.) Пищевая ценность. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов. Температурный режим хранения. Способы сервировки и варианты оформления. Оценка качества холодных блюд.	1
Горячие закуски: сосиски и сардельки отварные, яичница-глазунья, сырники с картофелем. Товароведческая характеристика, ведение технологического процесса, подбор гарнира и соуса, правила отпуска.	1
Технология доготовки замороженных полуфабрикатов и блюд. Способы разогрева, проверка качества готовых блюд, варианты оформления. Натуральные свежие фрукты и ягоды, варианты оформления и подачи.	1
Мучные кулинарные изделия: тепловая обработка пельменей, вареников рецептуры, способы сервировки, правила подачи, требования к качеству. Процедура и техника упаковки полуфабрикатов и готовой продукции на вынос. Правила обеспечения безопасности пищи.	1
Практические занятия	7
Практическое занятие №12. Расчет количества продуктов при приготовлении закусок из овощей. Расчет количества продуктов при приготовлении бутербродов.	2
Практическое занятие №13. Расчет количества продуктов при приготовлении закусок из рыбы. Расчет количества продуктов при приготовлении морепродуктов.	2
Практическое занятие №14. Расчет количества продуктов при приготовлении закусок из мяса Расчет количества продуктов при приготовлении мяса.	2
Практическое занятие №15. Расчёт количества продуктов при приготовлении горячих закусок	1
Лабораторные работы	4
Лабораторная работа №8. Инструктаж по ТБ. Приготовление бутербродов. Овощное ассорти.	4
Тематика самостоятельной работы: – подготовка выступления «Использование салатов и бутербродов в качестве фуршетных закусок»; – подготовка материала «Украшения при создании овощного и фруктового ассорти»; – составление таблицы «Виды бутербродов» с указанием подготовки продуктов, особенностей оформления и подачи; – составление схемы рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок; – подготовка информации «Правила употребления фруктов, холодных блюд и закусок»; – составление информационных листов: «Правила замораживания и размораживания пельменей, вареников, ягод, полуфабрикатов и других готовых блюд, условия и сроки хранения»; – использование видов теста для подачи блюд	16
Раздел 3. Ведение учётно-отчётной документации, расчет с потребителями	34

Тема 3.1. Технология приготовления молочных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала	34
	Организация продовольственного снабжения бара	1
	Требования к организации снабжения,	1
	Формы снабжения.	1
	Способы доставки продуктов, приемка сырья и товаров по количественным показателям	1
	Способы доставки продуктов, приемка сырья и товаров по качественным показателям.	1
	Этапы инвентаризации	1
	Сроки инвентаризации	1
	Отчетность бармена и контроль за работой бара, буфета	1
	Расчет с посетителями	1
	Правила эксплуатации кассового оборудования	1
	Оформление финансовых и приходных документов.	1
	Оформление финансовых и расходных документов	1
	Оформление товарного отчёта.	1
	Осуществление операций по приему денежных средств.	1
	Осуществление операций по хранению денежных средств	1
	Составление схемы приемки сырья и товаров	1
	Передача товароматериальных ценностей по смене	1
	Практические занятия	6
	Практическое занятие №16	2
	Изучение закона о правах потребителя	
	Практическое занятие №17.	2
	Деловая игра по работе с претензиями гостей	
Практическое занятие №18.	2	
Составление схемы основного документа бармена – акта		
Тематика самостоятельной работы:	10	
составление схемы основного акта о приёмке товаров; составить доклад на тему: «Способы доставки продуктов, приемка сырья и товаров по качественным показателям; составить доклад на тему: «Способы доставки продуктов, приемка сырья и товаров по количественным показателям».		
Дифференцированный зачёт	1	
Учебная практика	72	
Виды работ:		
Приемка сырья и товаров по количественным и качественным показателям. сопроводительных документов. Заполнение документов: накладной, счет-фактуры. Составление акта при недостатке сырья и поступления некачественной продукции. Переоценка товаров. Составление заявки на необходимое количество блюд (требование). Передача товароматериальных ценностей по смене от одного работника к другому. Составление акта приема-передачи.		

<p>Работа на кассовом аппарате. Начало и окончание работы. Контрольная лента. Сдача выручки. Оформление приходно-расходного чека. Ведение журнала кассира-операциониста. Оформление счета бармена, фактуры, товарного отчета. Проведение инвентаризации для проверки состояния и наличия продукции, оборудования, посуды, белья. Документальное оформление результатов инвентаризации</p>	
<p>Производственная практика Виды работ: Приготовление молочных коктейлей: с мороженым, со сливками (рецептура, методы приготовления, оформление, подача, работа на оборудовании) Приготовление безалкогольных смешанных напитков на основе соков, сиропов, газированной воды (рецептура, методы приготовления, оформление, подача, работа на оборудовании) Приготовление длинных смешанных напитков на основе крепких алкогольных напитков. (рецептура, методы приготовления, оформление, подача, работа на оборудовании) Приготовление и подачи оригинальных коктейлей с использованием фруктов, пены (рецептура, методы приготовления, оформление, подача, работа на оборудовании) Приготовление средних и коротких смешанных напитков на основе крепкого алкоголя (рецептура, методы приготовления, оформление, подача, работа на оборудовании). Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. Приготовление коктейлей-диджестивов на основе крепкого алкоголя с яйцом, со сливками. (рецептура, методы приготовления, оформление, подача, работа на оборудовании) Приготовление и подачи напитков для компании на основе вина и рома (рецептура, методы приготовления, оформление, подача, работа на оборудовании) Приготовление горячих напитков на основе чая, кофе, какао. (рецептура, методы приготовления, оформление, подача, работа на оборудовании) Приготовление холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе и чая (рецептура, методы приготовления, оформление, подача, работа на оборудовании) Приемка сырья и товаров по количественным и качественным показателям. Организация складирования и создание условий для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов, кулинарных блюд и кондитерских изделий. Изучение сопроводительных документов. Заполнение документов: накладной, счет-фактуры. Составление акта при недостатке сырья и поступления некачественной продукции. Переоценка товаров. Составление заявки на необходимое количество блюд (требование). Передача товароматериальных ценностей по смене от одного работника к другому. Составление акта приема-передачи. Работа на кассовом аппарате. Начало и окончание работы. Контрольная лента. Сдача выручки. Оформление приходно-расходного чека. Ведение журнала кассира-операциониста. Оформление счета бармена, фактуры, товарного отчета. Проведение инвентаризации для проверки состояния и наличия продукции, оборудования, посуды, белья. Документальное оформление результатов инвентаризации</p>	180
<p>Промежуточная аттестация: экзамен по модулю</p>	
<p>Всего часов:</p>	501

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля в соответствии с п. 7.16 ФГОС 43.01.01 Официант, бармен предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания в общественном питании»;

Лаборатория «Технология обслуживания в общественном питании»

Мастерские: «Банкетный зал», «Бар».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- средства видео- и аудио- визуализации;
- мультимедийный проектор;
- обучающие видеofilмы, мультимедийные пособия.

Оборудование и рабочие места лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании»:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных и библиотечным фондам, а так же доступом к сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации

Преподавание МДК профессионального модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете «Организация обслуживания в общественном питании»

Лабораторно-практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании» и учебных мастерских: «Банкетный зал», «Бар».

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по профессиональному модулю в ходе текущего и промежуточного контролей.

Текущий контроль проводится в процессе освоения профессионального модуля и складывается из следующих компонентов:

– **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение ситуационных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

– **промежуточный контроль:** дифференцированный зачет / экзамен по модулю.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. – Москва: КНОРУС, 2022. – 248 с.

2. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный.

Основные электронные издания

1. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. – Москва: КноРус, 2021. – URL: <https://book.ru/books/949606>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Москва: КноРус, 2022. – URL: <https://book.ru/books/947685>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки
Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - расчет необходимого количество посуды в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания - определение последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию, - организация рабочего места	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе
Умения: - подготавливать рабочее место,	– правильность и полнота выполнения заданий;	Промежуточная аттестация:

<p>выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения подготовки бара, буфета к обслуживанию, подбора оборудования, посуды, приборов; - демонстрация умения встречи гостей бара, буфета и приема заказа с пояснениями потребителям - соблюдение правил профессионального этикета; - обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и прочими напитками; простыми закусками в обычном режиме и на различных массовых банкетах - выбор и использование инвентаря в процессе обслуживания, - соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета с соблюдением санитарных норм и правил; - демонстрация знаний по нормативной базе, позволяющей анализировать и производить расчеты работников, занятых обслуживанием; - осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете 	<ul style="list-style-type: none"> – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; – соответствие требованиям инструкций, регламентов 	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; –выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; –оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---	---	--

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМн.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И
РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ**

43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа профессионального модуля для обучающихся на базе основного общего образования разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен».

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024г.

Председатель цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

_____ О.А. Курячая

Заместитель директора по учебно-производственной работе

_____ Е.В. Петрова

Составители:

Тодавчич Валентина Николаевна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов;

Чекушкина Виктория Анатольевна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМн.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ДПМ 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) или дополнительном профессиональном образовании по профессии: 43.01.01 Официант, бармен

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения профессионального модуля ДПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями является приобретение теоретических знаний, практических навыков проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуг, соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями с точки зрения возможности и целесообразности использования в сфере торговой деятельности.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машин – POS терминалах), фискальных регистраторах;
- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознать платежеспособность государственных денежных знаков;
- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности;

знать:

- документы, регламентирующие применение ККТ;
- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- классификацию устройства ККТ;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, безналичного расчета;
- правила оформления документов по кассовым операциям.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№ и наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК. 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные	умения: осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ	Раздел 1. Расчетные операции с покупателями на ККТ.	29	Требования работодателей
2.			Раздел 2. Платежеспособность	9	Требования работодателей

	операции с покупателями.	различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;	государственных денежных знаков.		
3.	ПК. 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;	Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций	10	Требования работодателей
4.		распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;	Учебная практика	36	Требования работодателей
5.	ПК.3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуг ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям	осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности; знания: документов, регламентирующие применение ККТ; правил расчетов и обслуживания покупателей; типовых правил обслуживания эксплуатации ККТ и правил регистрации; классификации устройства ККТ; основных режимов ККТ; особенностей технического обслуживания ККТ; признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям.	Производственная практика	108	Требования работодателей

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа, из них практические занятия – 8 часов; лабораторные занятия – 14 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
учебной практики – 36 часов;
производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии со стандартом.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуг
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМн.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		учебная, часов	производственная, часов
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т. ч., курсовая работа, часов		
ОК 01 – ОК 07; ПК 3.1 – 3.4	МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	48	32	22		16			
ОК 01 – ОК 07; ПК 3.1 – 3.4	Раздел 1. Расчетные операции с покупателями на ККТ.	29	23	17		6			
ОК 01 – ОК 07; ПК 3.1 – 3.4	Раздел 2. Платежеспособность государственных денежных знаков.	9	4	2		5			
ОК 01 – ОК 07; ПК 3.1 – 3.4	Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций	10	5	3		5			
ОК 01 – ОК 07; ПК 3.1 – 3.4	Учебная практика	36					36	-	
ОК 01 – ОК 07; ПК 3.1 – 3.4	Производственная практика	108						108	
ОК 01 – ОК 07; ПК 3.1 – 3.4	Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет, экзамен)								
	Всего часов:	192	32	22		16	36	108	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники		48
Раздел 1. Расчетные операции с покупателями на ККТ.	Содержание учебного материала	23
	Назначение, виды, устройство ККТ различных видов. Технические характеристики ККТ различных видов. Функциональные характеристики ККТ различных видов. Неисправности, возникающие в процессе работы. Особенности технического обслуживания ККТ.	6
	Практические занятия	3
	Практическое занятие № 1. Инструктаж по ТБ. Изучение видов и основных технических характеристик в отдельных видах ККТ.	1
	Практическое занятие № 2-3. Инструктаж по ТБ. Основные сходства и различия механизмов ККТ и конструктивных особенностей в отдельных видах ККТ	2
	Лабораторные занятия	14
	Лабораторное занятие № 1-2. Инструктаж по ТБ. Подготовка ККТ разных видов к работе. Установка кассовой ленты на ККМ разных типов.	2
	Лабораторное занятие № 3-10. Инструктаж по ТБ. Регистрация заказов на ККМ. Получение чеков разных видов на ККТ разных типов.	8
	Лабораторное занятие № 11-12. Инструктаж по ТБ. Получение текущего отчет на ККМ различных видов	2
	Лабораторное занятие № 13-14. Инструктаж по ТБ. Инкассация. Выполнение отчета с обнулением на различных видах ККТ.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	6
Тематика самостоятельной работы: Работа с конспектами, с учебной и специальной литературой по вопросам, составленным преподавателем. Подготовить конспект по теме: «Назначение и устройство контрольно-кассовых машин». Составить сравнительную таблицу «Сходства и различия в отдельных видах ККТ». Подготовить конспект по теме: «Характеристика отдельных типов контрольно-кассовых машин».	6	
Раздел 2. Платежеспособность государственных	Содержание учебного материала	4
	Денежные банкноты и монеты, признаки их платежеспособности. Средства проверки подлинности банкнот и их учет.	2
	Практические занятия	2

денежных знаков.	Практическое занятие № 4-5. Инструктаж по ТБ. Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям. Идентификация монет по отличительным особенностям.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	5
	Тематика самостоятельной работы: Работа с конспектами, с учебной и специальной литературой по вопросам, составленным преподавателем. Подготовить конспект по теме: «Защитные элементы банкнот и их характеристика». Подготовить презентацию по теме: «Защитные элементы банкнот и их характеристика».	5
Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций	Содержание учебного материала	5
	Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Инкассация денежных средств. Правила хранения денежных средств. Кассовый отчет и порядок его составления. Порядок оформления денежных операций. Кассовая книга.	2
	Практические занятия	3
	Практическое занятие №6. Инструктаж по ТБ. Инструктаж по ТБ. Составление по-купюрной ведомости и кассового отчета.	1
	Практическое занятие № 7. Инструктаж по ТБ. Составление препроводительной ведомости в банк	1
	Практическое занятие № 8. Инструктаж по ТБ. Заполнение кассовой книги	1
	Самостоятельная работа обучающихся	5
	Тематика самостоятельной работы: Работа с конспектами, с учебной и специальной литературой по вопросам, составленным преподавателем. Подготовить конспект по теме: «Регистрация ККТ». Подготовить конспект по теме: «Учет движения денежных средств».	5
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		
Учебная практика Виды работ: 1. Ознакомление с инструктажами по охране труда и технике безопасности при работе с различными видами торгового оборудования. 2. Подготовка контрольно-кассовой техники к работе. Оформление отчета на начало рабочего дня. 3. Выполнение различных расчетов с покупателями в кассовом режиме. 4. Выполнение замены кассовой ленты. 5. Выполнение корректировки даты и времени на контрольно-кассовой технике. 6. Определение подлинности государственных денежных знаков по внешнему виду. 7. Определение подлинности государственных денежных знаков с помощью детектора банкнот. 8. Выполнение последовательности операций при обнаружении фальшивой банкноты. 9. Определение соответствия данных в сопроводительных документах с данными на товаре. 10. Выполнение проверки товара на наличие маркировки, качество упаковки и соответствия со стандартом.		36

<ul style="list-style-type: none"> 11. Составление кассового отчета по приходным и расходным кассовым ордерам за рабочую смену. 12. Заполнение журнала кассира-операциониста в течение рабочего дня. 13. Оформление возврата по неиспользованному чеку. 14. Подготовка денег к сдаче в главную кассу. Составление купюрной описи. 15. Составление кассового отчета по приходным и расходным кассовым ордерам за рабочую смену. 16. Составление препроводительной ведомости в банк 17. Проведение инвентаризации товаров в пред кассовой зоне и оформление соответствующих документов. 	
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего распорядка в торговом предприятии. Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности. 2. Выполнение подготовки к работе контрольно-кассовой техники в соответствии с правилами эксплуатации. 3. Выполнение работ на контрольно-кассовой технике при расчетов с покупателями. 4. Выполнение обслуживания покупателя по безналичному расчету (кредитной картой). 5. Выполнение завершения операций на контрольно-кассовой технике в соответствие правил эксплуатации. 6. Устранение мелких неисправностей (замена кассовой ленты) на контрольно-кассовой технике. 7. Выполнение программирования даты, времени, информации в начале и конце кассового чека. 8. Проверка подлинности государственных денежных знаков с соблюдением всех требований. 9. Проверка платежеспособности средств безналичного расчета (кредитной карточкой) с соблюдением всех требований. 10. Выполнение последовательности операций при обнаружении фальшивой банкноты. 11. Определение соответствия ассортимента, сорта, количества и цены с данными сопроводительных документов. 12. Определение соответствия упаковки и маркировки ГОСТу Р «Информация для потребителей» 13. Определение соответствия качества товаров требованиям технических регламентов и стандартов. 14. Определение легальности товара по штрих-коду. 15. Внесение данных за смену в кассовую книгу на основании кассовых документов (приходных и расходных ордеров). 16. Заполнение журнала кассира-операциониста с результатами рабочей смены. 17. Оформление возврата товара от покупателя. 18. Выполнение подготовки и сдачи денег в главную кассу. Заполнение приходного кассового ордера. 19. Заполнение препроводительной ведомости в банк 20. Внесение данных за смену в кассовую книгу на основании кассовых документов (приходных и расходных ордеров). 21. Участие в проведение инвентаризации товаров и оформление соответствующих документов. 	108
Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный	
Всего часов:	192

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

Лаборатория «Технология обслуживания в общественном питании»

Мастерская: «Бар»

Оборудование лаборатории, мастерской и рабочих мест обучающихся:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- контрольно-кассовые машины;
- средства видео- и аудио- визуализации;
- мультимедиа проектор;
- экран;
- обучающие компьютерные программы;
- денежный ящик;
- монетница;
- детектор банкнот;
- лупа

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных по дисциплине и библиотечным фондам, а также доступом к сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды образовательной организации.

Преподавание профессионального модуля носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной (организации) учреждения и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение профессионального модуля заканчивает освоение профессиональных модулей образовательной программы.

Теоретические занятия проводятся в кабинете организации и технологии розничной торговли.

Лабораторно-практические занятия проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования, учебном магазине согласно требованиям стандарта.

Контроль освоения профессионального модуля осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по профессиональному модулю в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль проводится в процессе освоения профессионального модуля и складывается из следующих компонентов.

- устные и письменные опросы обучающихся на занятиях;
- ответы на тестовые вопросы;

- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;
- подготовка устных сообщений и докладов;
- контрольные работы.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде устного экзамена по профессиональному модулю. Экзаменационные билеты для проведения экзамена содержат два теоретических вопроса курса и практическое ситуационное задание.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. О защите прав потребителей: Федер. закон от 19.01.1998 г. № 55 .02.1992 г., № 2300-1//СЗ РФ. – 1996. – №3. – Консультант-Плюс [Электрон. ресурс]
2. Закон РФ «О применении ККМ при осуществлении денежных расчётов с населением» № 5215-1 от 18.06.1993.
3. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. N 54-ФЗ «О применении ККТ при осуществлении наличных денежных расчётов и(или) расчётов с использованием платёжных карт»
4. Постановление Правительства РФ от 07.08.1998. № 904 «Положение по применению ККМ при осуществлении денежных расчётов с населением».

Основная литература:

1. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. – М.: ИЦ «Академия», 2021. – 224 с.
2. Морозова М.А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник для нач. проф. образования / М.А. Морозова. – М.: ИЦ «Академия», 2022. – 192с.
3. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала : учеб. пособие / Г.С. Косарева. – М. : ИЦ «Академия», 2018. – 370 с.

Дополнительная литература:

1. Яковенко Н.В. Кассир торгового зала: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Яковенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы на сайтах:
<http://www.znaytovar.ru>
<http://www.audit-it.ru/articles/account/assets/>
http://www.consultant.ru/popular/payment/44_1.html
<http://www.oporayar.ru/publications/43/2/>
2. Электронно-библиотечная система Лань <https://e.lanbook.com/books>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - документы, регламентирующие применение ККТ; - правила расчетов и обслуживания покупателей; - типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; - классификацию устройства ККТ; - основные режимы ККТ; - особенности технического обслуживания ККТ; - признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям. 	<ul style="list-style-type: none"> – полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных/устных опросов; – выполнения контрольных работ, тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) <p>Промежуточная аттестация в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; тестирования.
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подготовку ККТ различных видов; - работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах; - устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; - распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; - оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> – правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка выполнения практических заданий; – защита отчетов по практическим работам; – оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ		Стр.
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	2
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	14
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	28
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	41
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	51
ОПн.06	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	69
ОП.07ц1	Основы цифровой грамотности	82
ОП.08ц2	Информационные технологии в профессиональной деятельности	94
ОПн.09	Иностранный язык в профессиональной деятельности	108
ФК.00	Физическая культура	123

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины**

**ОП.01 Основы культуры профессионального общения
43.01.01 Официант, бармен**

2024

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»

с учетом:

проекта примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен Федерального учебно-методического объединения по УТПС 43.00.00

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024 г

Председатель цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

_____ О.А.Курячая

Заместитель директора по учебно-производственной работе

_____ Е.В.Петрова

Составитель:

Каменских Ольга Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы культуры профессионального общения

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Учебная дисциплина ОП.01. Основы культуры профессионального общения является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01- ОК 06	<p>описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в экстремальных условиях военных действий, чрезвычайных ситуациях и в повседневной деятельности.</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного последствия его нарушения содержание актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приёмы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы законодательства Российской Федерации об обороне государства, о воинской обязанности и военной службе;</p> <p>порядок первоначальной постановки граждан на воинский учёт, медицинского освидетельствования и призыва на военную службу;</p> <p>основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	51
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	13
практические занятия	20
<i>Самостоятельная работа</i>	17
Промежуточная аттестация собеседование	1

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.01. Основы культуры профессионального общения

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01-ОК 06	Раздел 1. Этика и культура поведения. Психологические аспекты делового общения	25	17	10		8	
ОК1-ОК6	Раздел 2. Проявление индивидуальных особенностей личностей в деловом общении	17	12	7		5	
ОК1-ОК6	Раздел 3. Конфликты в деловом общении	9	5	3		4	
Промежуточная аттестация: собеседование							
Всего часов:		51	34	20		17	

3.2 Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.01. Основы культуры профессионального общения

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
Раздел 1. Этика и культура поведения. Психологические аспекты делового общения		17/10/8
Тема 1.1 Основы протокола и этикета	Содержание учебного материала	1
	Деловой этикет и его принципы. Деловой протокол. Жесты и невербальный этикет. Этикет деловых отношений	

	Практические занятия	
	Установление контактов и привлечение потенциальных клиентов. Деловая переписка. Телефонные переговоры.	3
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Выполнение проекта. Кодекс культуры общения официанта, бармена с посетителем	2
Тема 1.2 Нормы профессиональной этики	Содержание учебного материала	2
	Культура общения официанта, бармена с клиентами. Умение вести диалог. Доверие и доброжелательность. Учетливость. Поведение идеального официанта, бармена. Официант – хороший психолог. Правила хорошего тона	
	Практические занятия.	6
	Психологические тесты. Приятно ли с вами общаться? Умеете ли вы слушать? Ваш стиль делового общения. Составление памятки «Профессиональная этика официанта, бармена».	
	Решение ситуационных задач «Культура речи. Речевой этикет официантов, барменов». Решение ситуационных задач «Визитные карточки в деловой жизни» Решение ситуационных задач «Сувениры и подарки в деловой сфере и повседневной жизни»	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
Характер и темперамент личности. Психология человека		
Тема 1.3 Эстетика внешнего облика официанта, бармена	Содержание учебного материала	1
	Форма одежды официанта, бармена. DRESS CODE на предприятии	
	Практические занятия	1
	Эстетика внешнего облика официанта, бармена	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
Выполнение проекта. Интерьер рабочего помещения.		
Раздел 2. Проявление индивидуальных особенностей личностей в деловом общении		17/3/4
Тема 2.1 Психологические особенности делового общения и его специфика в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена	Содержание учебного материала	1
	Общение – как основа человеческого бытия. Классификация общения. Роль восприятия в процессе общения. Понимание в процессе общения. Общение как взаимодействие. Общение как коммуникация. Успех делового общения	
	Практические занятия	4
Ваш стиль делового общения Упражнения, тесты и ситуационные задания. Решение ситуационных задач «Техника ведения и этикет обслуживания посетителей». Решение ситуационных задач «Поведение за столом». Поведение в общественных местах»		

	Самостоятельная работа обучающихся	
	Выполнение проекта. Этика делового общения в западноевропейской культуре	2
Тема 2.2 Механизм взаимопонимания в общении	Содержание учебного материала	
	Психология человека, эмоциональный мир личности. Умение работать в команде. Эффективное общение с коллегами. Установление контактов и привлечение потенциальных клиентов	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Выполнение проекта. Имидж делового человека	2
Тема 2.3 Техника и приемы общения. Правила слушания, ведения беседы, убеждения	Содержание учебного материала	
	Культура телефонного общения. Деловая беседа. Деловая переписка. Визитные карточки в деловой жизни. Поведение за столом. Аргументы и их влияние на эффективность общения. Вербальное и невербальное общение	1
	Практические занятия. Психологические тесты. Волевой ли вы человек? Коммуникабельны ли вы? Приятно ли с вами общаться? Умеете ли вы излагать свои мысли? Невербальное общение	5
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Выполнение проекта. Значение культуры речи в обеспечении этики деловых отношений	2
Раздел 3. Конфликты в деловом общении		9/5/4
Тема 3.1 Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	
	Конфликт и его структура. Эмоциональное реагирование и саморегуляция в конфликтах. Стратегия и правила поведения в конфликтах.	1
	Практические занятия. Психологические тесты: Насколько вы конфликтны? Стратегия поведения в конфликте. Профилактика конфликтов в организации	3
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Саморегуляция поведения как основа бесконфликтного общения. Профилактика конфликтов в организации	4
Промежуточная аттестация: собеседование		
Всего часов		51/34/17

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы культуры профессионального общения», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Г.М. Шеламова «Этикет делового общения»: учебное пособие для сред. проф. образования; 6-е издание, стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.

2. Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник для сред. проф. образования; 11-е издание, перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. – 192с.

3. Лавриненко, В. Н. Деловая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 110 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16814-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531736>

4. Кольшкшина, Т. Б. Деловая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Б. Кольшкшина, И. В. Шустина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 145 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15388-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513617>

5. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531023>

6. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531390>

4.2.2. Дополнительные источники

1. Т.Г. Григорьева «Основы конструктивного общения»: практикум. 2-е издание, исправ. и доп.; Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 1999 – 121с.

2. С.М.Емельянов «Практикум по конфликтологии». 2-е издание, доп. и перераб., СПб.: Питер, 2013 – 400с.

3. Кошечая, И. П., Канке, А.А.Профессиональная этика и психология делового общения.-М.: ИД «Форум»:ИНФРА-М,2014. - 304 с - ISBN: 978-5-8199-0374-2, 978-5-16-003441-6

4. Лисенкова, О.Ю. Этика и психология деловых отношений, Москва, Дрофа 2014. - 336 с ISBN:: 5-89502-404-1.

5. Сандомирский М.Е. Психология коммерции.-М.:Академия,2016.-224с.

6. Сорокина Л.С. Основы делового общения, Москва, Дрофа, 2015.

7. Л.А.Попов Этика. Курс лекций, Москва: Центр, 1998 – 160с.

8. Л.Д.Столяренко Психология делового общения и управления. Серия «Учебники 21века», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2014 – 512с.

9. Л.Д.Столяренко Основы психологии. Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс», 1997-736с.

10. Н.Н.Ежова **Научись общаться!:** коммуникативные тренинги. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015-249с.
11. М.С.Мириманова **Конфликтология.** Учебник для студ. сред. пед. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 320с.
12. С.Емельянов. **Практикум по конфликтологии.** 2-е изд. доп. и перераб. – СПб.: Питер, 2013 – 400с.
13. Н.Ф.Вишнякова **Конфликтология.** Учебное пособие, 3-е изд.-Мн.: Университетское, 2002 – 318с. 1.Н.Ф.Вишнякова **Конфликтология.** Учебное пособие, 3-е изд.-Мн.: Университетское, 2014 – 318с.
14. Карнеги, Д. **Как завоевывать и оказывать влияние на людей.** - М., Прогресс, 1984. – 320 с. - ISBN 985-14-1051-9
15. Кубейн, Н.Р. **Как стать великим продавцом,** - М.: Эксмо, 2016. -208с. - ISBN: 0-939975-13-0
16. Л.А.Попов **Этика.** Курс лекций, Москва: Центр, 1998 – 160с.
17. Томилов В.В. **Культура предпринимательства.-** СПб.: Питер, 2014 . – 368. ISBN: 0-939975-13-0
18. **Язык жестов.** Кристина Айслер-Мертц / Пер. с нем. К. Давыдовой. — М.: ФАИР-ПРЕСС, 2014. — 160 с. — ISBN 5-8183-0323-3.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила протокола и этикета; - применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 	<ul style="list-style-type: none"> Устный опрос Внеаудиторная самостоятельная работа Практикум по решению ситуационных задач Выполнение тестовых заданий Психологический практикум Тестирование

	<p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в экстремальных условиях военных действий, чрезвычайных ситуациях и в повседневной деятельности.</p>	
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>-основы протокола и этикета; - нормы профессиональной этики; - эстетику внешнего облика официанта, бармена; - психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного последствия его нарушения содержание актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии; возможные траектории профессионального развития и самообразования основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p>	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа Практикум по решению ситуационных задач Выполнение тестовых заданий Психологический практикум Устный опрос Тестирование</p>

	<p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приёмы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы законодательства Российской Федерации об обороне государства, о воинской обязанности и военной службе;</p> <p>порядок первоначальной постановки граждан на воинский учёт, медицинского освидетельствования и призыва на военную службу;</p> <p>основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу</p>	
--	---	--

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2024

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен».

с учетом:

проекта примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2024 г

Председатель цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов _____ О.А.Курячая

Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В.Петрова

Составитель:

Астафьева Юлия Павловна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИЦИПЛИНЫ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Учебная дисциплина ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код компетенций	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01- ОК 06	описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска применять средства	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного последствия его нарушения содержание актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии; возможные траектории профессионального развития и самообразования основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 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. психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы законодательства Российской Федерации об обороне государства, о воинской обязанности и военной службе;

	информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в экстремальных условиях военных действий, чрезвычайных ситуациях и в повседневной деятельности.	порядок первоначальной постановки граждан на воинский учёт, медицинского освидетельствования и призыва на военную службу; основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу
--	---	---

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего 66 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка по дисциплине составляет 66 час, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часа; самостоятельной работы обучающихся – 18 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции:	
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Общие компетенции	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
<i>Раздел 1. Основы физиологии питания</i>							
ОК 1-7	Тема 1.1. Введение		1	-		2	
	Тема 1.2. Пищевые вещества		4	5			
<i>Раздел 2. Пищеварение и усвояемость пищи</i>							
ОК 1-7	Тема 2.1. Процесс пищеварения и обмен веществ		3	3		2	
	Тема 2.2. Питание различных групп населения		2	4		3	
<i>Раздел 3. Пищевые инфекции и отравления</i>							
ОК 1-7	Тема 3.1. Пищевые инфекционные заболевания		2	1		2	
	Тема 3.2. Пищевые отравления		4	1		4	
<i>Раздел 4. Основы санитарии и гигиены</i>							
ОК 1-7	Тема 4.1. Основы гигиены и санитарии		3	2		2	
	Тема 4.2. Личная гигиена работников ПОП		2	2		1	
	Тема 4.3. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП		2	1		1	
	Тема 4.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде		1	-		1	
	Тема 4.5. Санитарные требования к хранению, реализацию и приёму пищи		1	3		-	
Промежуточная аттестация: <i>Дифференцированный зачёт</i>			1				
Всего часов:			26	22		18	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Основы физиологии питания		
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала:	
	Понятие о физиологии, санитарии и гигиены	1
Тема 1.2. Пищевые вещества	Содержание учебного материала:	
	Белки, жиры, углеводы	1
	Витамины	1
	Вода, минеральные вещества	1
	Прочие вещества пищевых продуктов. Пищевая и физиологическая ценность	1
	Практические занятия:	
	1. Физиологическое значение белков в организме	1
	2. Физиологическая роль липидов в организме	1
	3. Физиологическая роль углеводов в организме	1
	4. Физиологическая роль витаминов в организме	1
	5. Определение витамина С	1
Самостоятельная работа:		
1. Подготовка презентации «Пищевые вещества и их значение»	1	
2. Подготовка реферата, доклада «Что такое истинная жажда, и какова причина ее возникновения»	1	
Раздел 2. Пищеварение и усвояемость пищи		
Тема 2.1. Процесс пищеварения и обмен веществ	Содержание учебного материала:	
	Органы пищеварения	1
	Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее	1
	Процессы ассимиляции и диссимиляции	1
	Практические занятия:	
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта	1
	2. Физиологическая роль кишечной микрофлоры	1
	3. Действие ферментов желудочно-кишечного тракта	1
	Самостоятельная работа:	
1. Подготовить сообщение «Пищеварение в ротовой полости»	1	
2. Подготовить сообщение «Пищеварение в желудке»	1	
Тема 2.2. Питание различных	Содержание учебного материала:	
	Энергетическая ценность пищи. Норма рационального и сбалансированного питания	1

групп населения	Лечебно-профилактическое питание. Характеристика диет	1
	Практические занятия:	
	1.Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах. Оценка пищевого статуса	1
	2.Вычисление суточной потребности в основных пищевых веществах	1
	3. Составление рационального здорового питания	1
	4.Изучение диет и диетических групп	1
	Самостоятельная работа:	
	1.Подготовка реферата, доклада, сообщения по теме «Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах»	1
	2. Подготовка реферата, доклада, сообщения по теме «Характеристика диет»	1
3. Подготовка реферата, доклада, сообщения по теме «Питание разных групп населения»	1	
Раздел 3. Пищевые инфекции и отравления		
Тема 3.1. Пищевые инфекционные заболевания	Содержание учебного материала:	
	Общее понятие об инфекционных заболеваниях	1
	Острые кишечные инфекции	1
	Практические занятия:	
	1. Характеристика и профилактика кишечных инфекций	1
	Самостоятельная работа:	
	1.Составление конспекта, работа с дополнительной литературой «Меры предупреждения острых кишечных инфекций»	1
2. Подготовка доклада, реферата «Причины кишечных инфекций», «Занозы».	1	
Тема 3.2. Пищевые отравления	Содержание учебного материала	
	Общие понятия о пищевых отравлениях	1
	Пищевые отравления бактериального происхождения	1
	Пищевые отравления немикробного происхождения.	1
	Понятия о глистных заболеваниях	1
	Практические занятия:	
	1. Характеристика и профилактика пищевых отравлений	1
	Самостоятельная работа:	
	1. Составить схему «Классификация пищевых отравлений»	1
	2. Подготовить презентацию «Бактериальные отравления»	1
	3. Подготовить сообщение, доклад «Пищевые отравления не бактериального происхождения»	1
4. Проанализировать «Меры предупреждения пищевых отравлений»	1	
Раздел 4. Основы санитарии и гигиены		
Тема 4.1. Основы гигиены и санитарии	Содержание учебного материала:	
	Общие понятия о гигиене труда. Предмет и задачи гигиены питания	1
	Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим	1

	Санитарные службы страны, её цели и задачи	1
	Практические занятия:	
	1. Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора	1
	2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	1
	Самостоятельная работа:	
	1. Подготовка доклада, реферата «Основные факторы, определяющие здоровый образ жизни»	1
	2. Подготовка доклада, реферата «Наркомания и алкоголизм, их вред»	1
Тема 4.2. Личная гигиена работников ПОП	Содержание учебного материала:	
	Значение соблюдения правил личной гигиены	1
	Санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта. Санитарные требования к санитарной одежде	1
	Практические занятия:	
	1. Санитарный режим на предприятиях общественного питания	1
	2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1
	Самостоятельная работа:	
	1. Подготовка реферата, доклада «Основные правила личной гигиены работника», «Медицинские осмотры»	1
Тема 4.3. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП	Содержание учебного материала:	
	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания	1
	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация	1
	Практические занятия:	
	1. Схема приготовления дезинфицирующих растворов	1
	Самостоятельная работа	
	1. Разработать плакат «Новые виды дезинфицирующих средств»	1
Тема 4.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде	Содержание учебного материала:	
	Требования к инвентарю и инструментам производства. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря и посуды	1
	Самостоятельная работа:	
	1. Подготовить презентацию «Бракераж», «Реализация готовых изделий», «Санитарное законодательство и организация пищевого надзора», «Компетенции санитарного надзора»	1
Тема 4.5 Санитарные требования к хранению, реализации и приёму пищи	Санитарно-гигиенические требования к хранению, раздаче и приёму пищи	1
	Практические занятия:	
	1. Санитарно-гигиенические требования к приемке, транспортировке и хранению пищевых продуктов	1
	2. Санитарно-гигиенические требования к приёму пищи и обслуживанию потребителей	1
	3. Санитарно-гигиенические требования к отпуску, транспортировке и реализации пищи в столовых, кафе, ресторанах, барах, буфетах	1
Промежуточная аттестация (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)		1

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

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

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- столы;
- стулья;
- стеллаж передвижной.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- раздаточный материал;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности.

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин по специальности должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практических занятий, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. Преподаватели получают дополнительное

профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов

4.4.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2014.-256с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2014.-336с

4.4.2. Основные электронные издания

1. Иванов, Ю. И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю. И. Иванов, Е. А. Попова. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/60192>.

2. Санитария и гигиена : практикум / составители Я. П. Сердюкова [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 175 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133427>.

3. Санитария и гигиена питания : методические указания / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск : УдГАУ, 2020. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178012>.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. — М: издательский центр «Академия», 2007. — 248 с.

5. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 352 с.

6. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530347>

7. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>

8. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

9. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531550>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии, - применять стандарты антикоррупционного поведения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; определить необходимые ресурсы распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в экстремальных условиях военных действий, чрезвычайных ситуациях и в повседневной деятельности 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Решение ситуационных задач</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущности гражданско-патриотической 	<p>Полнота ответов, точность</p>	<p>Тестирование</p> <p>Дифференцированный</p>

<p>позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - значимость профессиональной деятельности антикоррупционного последствия его нарушения содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современной научной и профессиональной терминологии; - возможные траектории профессионального развития и самообразования основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 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. - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы законодательства Российской Федерации об обороне государства, о воинской обязанности и военной службе; порядок первоначальной постановки граждан на воинский учёт, медицинского освидетельствования и призыва на военную службу; - основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу 	<p>формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>зачет Решение ситуационных задач</p>
---	---	---

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины**

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

43.01.01 Официант, бармен

2024

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»;

с учетом:

проекта примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № __ от «__» _____ 2024 г

Председатель цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов _____ О.А. Курячая

Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Петрова

Составитель:

Щербинина Ирина Алексеевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «__» _____ 2022г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;
- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;

знать:

- товароведческую характеристику основных групп товаров;
- условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.
- методы оценки качества пищевых продуктов;

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего – 71 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 71 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 50 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 21 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии

Коды формируемых компетенций	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для

	эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7.	Тема 1. Теоретические основы товароведения пищевых продуктов	8	6	2		2	
ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7.	Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	8	6	2		2	
ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7.	Тема 3. Зерно и продукты его переработки	6	4	2		2	
ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7.	Тема 4. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия	6	4	2		2	
ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7.	Тема 5. Вкусовые товары	11	8	4		3	
ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7.	Тема 6. Молоко и молочные продукты	8	6	2		2	
ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7.	Тема 7. Яйца и яичные продукты	5	3	2		2	
ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7.	Тема 8. Жировые товары	4	2	0		2	
ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7.	Тема 9. Мясо и мясные продукты	8	6	4		2	
ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7.	Тема 10. Рыба и рыбные продукты	7	5	2		2	
Промежуточная аттестация: экзамен							
Всего часов:		7171	12	22		21	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Тема 1. Теоретические основы товароведения	Содержание учебного материала	4
	1. Предмет и задачи товароведения. Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Особенности потребительских свойств продовольственных товаров	
	2. Химический состав пищевых продуктов	
	3. Качество и безопасность продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров	
	4. Основы упаковки. Транспортирование и хранение пищевых товаров	
Тематика практических работ	2	
Практическая работа 1 Изучение состава пищевых продуктов и расчет их калорийности		
Самостоятельная работа обучающихся	2	
1. Подготовить сообщение «Значение пищевых веществ в обеспечении жизнедеятельности организма» 2. Подготовить сообщение «Показатели безопасности продовольственных товаров»		
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание учебного материала	4
	1. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Классификация и товароведная характеристика свежих овощей	
	2. Классификация и товароведная характеристика плодов и ягод	
	3. Грибы: классификация, виды, товароведная характеристика.	
	4. Продукты переработки овощей, плодов, ягод и грибов. Замороженные плодоовощные продукты	
Тематика практических работ	2	
Практическая работа 2 Изучение помологических сортов и оценка качества семечковых плодов		
Самостоятельная работа обучающихся	2	
Составить доклад и презентацию: «Виды и товароведная характеристика субтропических и тропические плодов»		

	Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе Практическая работа 6 Изучение ассортимента и качества безалкогольных напитков и кваса	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить схему классификации пряностей Составить схему классификации вин Подготовить сообщение: «Оценка качества и обнаружение фальсификации вина и коньяков»	3
Тема 6. Молоко и молочные товары	Содержание учебного материала 1. Пищевая ценность, состав и кулинарное назначение молока и молочных продуктов. Товароведная характеристика, ассортимент и качество молока и сливок 2. Товароведная характеристика, ассортимент и качество кисломолочных продуктов. Товароведная характеристика, ассортимент и качество масла сливочного 3. Товароведная характеристика сыров 4. Товароведная характеристика молочных консервов. Товароведная характеристика мороженого.	4
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 7 Изучение ассортимента и оценка качества сыров сычужных	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить схему классификации кисломолочных продуктов Составить схему классификации сыров сычужных	2
Тема 7. Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала 1. Пищевая ценность, состав и кулинарное назначение яичных товаров. Товароведная характеристика куриных яиц, требования к качеству и дефекты яиц. Хранение яиц и яичных продуктов	1
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 8 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить сообщение «Дефекты яиц» 2. Подготовить конспект вопроса «Приемка и хранение яиц»	2
Тема 8. Жировые товары	Содержание учебного материала 1. Пищевая ценность, состав и кулинарное назначение жировых товаров. Товароведная характеристика ассортимента, хранение, оценка качества растительных масел	2

	2. Товароведная характеристика ассортимента, хранение, оценка качества животных жиров. Товароведная характеристика ассортимента, хранение, оценка качества комбинированных жиров	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Составить схему технологических процессов производства растительных масел	2
	Составить конспект вопрос «Товароведная характеристика спредов»	
Тема 9. Мясо и мясные товары	Содержание учебного материала	2
	1. Мясо скота: классификация, характеристика видов, химический состав и пищевая ценность, оценка качества. Мясо птицы и кроликов: пищевая ценность, классификация, виды, оценка качества. Мясные полуфабрикаты и субпродукты. 2. Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий и мясных копченостей. Мясные консервы: состав, классификация, оценка качества, хранение	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 9 Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий Практическая работа 10 Изучение ассортимента и оценка качества мясных копченостей	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовить конспект вопроса «Товароведная характеристика и маркировка мясных консервов»	
Тема 10. Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала	3
	1. Рыба: классификация, виды, химический состав. кулинарное назначение. Живая товарная, охлажденная и мороженая рыба: требования к качеству, маркировка 2. Переработка рыбы: виды, технология переработки. Ассортимент и оценка качества переработанных рыбных товаров 3. Икорные товары и морепродукты: классификация, виды, оценка качества. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 11 Изучение ассортимента и качества переработанных рыбных и икорных товаров	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовить сообщение «Значение рыбы и рыбных товаров в питании человека»	
Промежуточная аттестация: экзамен		
		71

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета товароведения продовольственных товаров:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала
- доступ к сети Интернет

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации, комплекты учебных фильмов;

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- муляжи, натуральные образцы продовольственных товаров;
- комплекты нормативно-технических документов: стандартов, регламентов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам дисциплины.
- тестовых заданий для проведения текущей и промежуточной аттестации.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды организации, соответствующей профилю общепрофессиональной учебной дисциплины.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение данной дисциплины учебного плана предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров согласно требованиям ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение контрольных работ;
- ответы на тесты и тестовые задания;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими

высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы по дисциплине

Основная литература:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М. : Академия, 2023. – 336 с.
2. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений СПО, обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / М.В. Епифанова. – М. : Академия, 2019. – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Пушина Н.В. Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие для СПО / Н.В. Пушина, И.Н. Лангу, Ж.В. Морозова. – Санкт-Петербург : ЛАНЬ, 2021. – 88 с.

Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).
2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; – методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; – виды складских помещений и требования к ним; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков 	<ul style="list-style-type: none"> – полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных/устных опросов; – выполнения контрольных работ, тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) <p>Промежуточная аттестация в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; тестирования.
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; – оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; – оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; – осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> – правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка выполнения практических заданий; – защита отчетов по практическим работам; – оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины**

ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2024

Разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»;

с учетом:

проекта примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2024 г

Председатель цикловой комиссии
Общепрофессионального _____ О.А.Курячая

Заместитель директора по
учебно-производственной работе _____ Е.В.Петрова

Составитель:

Попова Юлия Сергеевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИЦИПЛИНЫ.....	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Учебная дисциплина ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составить план действия; определить необходимые ресурсы распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в экстремальных условиях военных действий, чрезвычайных ситуациях и в повседневной деятельности.

знать:

- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
- значимость профессиональной деятельности антикоррупционного последствия его нарушения содержание актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 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;
- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
- основы законодательства Российской Федерации об обороне государства, о воинской обязанности и военной службе;
- порядок первоначальной постановки граждан на воинский учёт, медицинского освидетельствования и призыва на военную службу;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего 51 час, в том числе:

максимальная учебная нагрузка по дисциплине составляет 51 час, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 34 часа; самостоятельной работы обучающихся – 17 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Профессиональные компетенции:	
<i>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</i>	
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
<i>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</i>	
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности**

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
Раздел 1. Основные положения Конституции Российской Федерации							
ОК 1-7 ПК 1.2, 2.6	Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации	5	3	1		2	
	Тема 1.2. Конституционные гарантии человека и гражданина	5	3	1		2	
Раздел 2. Основы гражданского права							
ОК 1-7 ПК 1.2, 2.6	Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений	5	3	1		2	
	Тема 2.2. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	6	4	1		2	
	Тема 2.3. Договорные отношения	6	4	2		2	
Раздел 3. Основы трудового права							
ОК 1-7 ПК 1.2, 2.6	Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений	8	5	2		3	
	Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	5	3	1		2	
	Тема 3.3. Защита трудовых прав	5	3	1		2	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность							
ОК 1-7 ПК 1.2, 2.6	Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях	3	3	-		-	
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности							
ОК 1-7 ПК 1.2, 2.6	Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	2	2	-		-	
Промежуточная аттестация: собеседование		1					

Всего часов:	51	34	10		17	
--------------	----	----	----	--	----	--

3.2. Содержание обучения учебной дисциплины ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основные положения Конституции Российской Федерации		
Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации	<i>Содержание учебного материала:</i>	5
	Конституция – основной закон	1
	Основы конституционного строя	1
	<i>Практические занятия:</i>	
	Механизм осуществления власти в Российской Федерации	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	
	Порядок внесения изменений и дополнений в Конституцию	2
Тема 1.2. Конституционные гарантии человека и гражданина	<i>Содержание учебного материала:</i>	5
	Правовой статус человека и гражданина	1
	Конституционные формы осуществления народовластия	1
	<i>Практические занятия:</i>	
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	
	Судебная власть в Российской Федерации	2
Раздел 2. Основы гражданского права		
Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений	<i>Содержание учебного материала:</i>	5
	Сущность гражданского права	1
	Хозяйственная деятельность	1
	<i>Практические занятия:</i>	
	Правовое регулирование хозяйственной деятельности	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	
	Гражданско-правовая ответственность	2
Тема 2.2. Классификация и	<i>Содержание учебного материала:</i>	6

организационно-правовые формы юридических лиц	Субъекты предпринимательской деятельности	1
	Коммерческие и некоммерческие организации	1
	Государственная регистрация и учредительные документы	1
	<i>Практические занятия:</i>	
	Определение организационно-правовой формы организаций	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	6
	Банкротство	2
Тема 2.3. Договорные отношения	<i>Содержание учебного материала:</i>	
	Общее понятие о договоре	1
	Отдельные виды договоров	1
	<i>Практические занятия:</i>	
	Составление договора купли-продажи/поставки	1
	Составление договора выполнения работ (оказания услуг)	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	
	Право собственности	2
Раздел 3. Основы трудового права		
Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений	<i>Содержание учебного материала:</i>	8
	Основания возникновения трудовых отношений	1
	Законодательные акты, регламентирующие трудовые отношения	1
	Трудовой договор	1
	<i>Практические занятия:</i>	
	Порядок принятия работника на работу	1
	Подготовка проекта трудового договора	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	
Коллективный договор, его значение	3	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	<i>Содержание учебного материала:</i>	5
	Материальная ответственность работодателя перед работником	1
	Материальная ответственность работника за нанесенный ущерб работодателю	1
	<i>Практические занятия:</i>	
	Определение материальной ответственности сторон трудовых отношений	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	

	Дисциплина труда	2
Тема 3.3. Защита трудовых прав	<i>Содержание учебного материала:</i>	5
	Трудовые споры	1
	Способы защиты трудовых прав	1
	<i>Практические занятия:</i>	
	Составление проекта искового заявления в суд	1
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i>	
	Профсоюзный комитет	2
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность		
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях	<i>Содержание учебного материала:</i>	3
	Законодательные акты, регламентирующие административные отношения	1
	Административная ответственность	1
	Административные наказания	1
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	<i>Содержание учебного материала:</i>	2
	Конституционные гарантии предпринимательских прав	1
	Судебный порядок разрешения споров	1
Промежуточная аттестация (собеседование)		
Всего		51

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Истории, обществознания, права и основ философии», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала;
- доступ к сети Интернет.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации, комплекты учебных фильмов.

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- комплекты нормативно-правовых документов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам дисциплины;
- тестовых заданий для проведения текущей и промежуточной аттестации.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности.

Освоение обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю общепрофессиональной учебной дисциплины.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение общепрофессиональных дисциплин учебного плана по профессии должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучаться параллельно.

Теоретические и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров согласно требованиям ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- ответы на тесты и тестовые задания;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;

промежуточный контроль: собеседование.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию

освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — М. : Издательство Юрайт, 2020. —409 с.
2. 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 цент «Академия», - 2020. - 448с.

Дополнительная литература:

1. Базаров Т.Ю. Управление персоналом : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Базаров. – 18-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 320 с.
2. Абрамов В.Ю. Правовое регулирование новых видов предпринимательской деятельности: практическое пособие / В.Ю. Абрамов, Ю.В. Абрамов. — М.: Юстицинформ, 2023.- 128 с.
3. Юнусова, А. Н. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / А. Н. Юнусова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 95 с. - (электронный вариант).

Основные электронные издания:

1. Грудинин Н.С. Конституционное право Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Грудинин Н.С., Елинский В.И., Федоров Р.В. – М.: МИРЭА – Российский технологический университет, 2022. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/256814#2>.
2. Предпринимательское право: хрестоматия Федерации [Электронный ресурс]: состав. М.С. Адабаева, Ю.О. Плехова.- Нижний Новгород: Нижегородский университет, 2020 – 90 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:<https://reader.lanbook.com/book/191802#2>.
3. Права человека и способы их защиты: курс лекций : учебное пособие / Л. М. Балакирева, А. А. Волков, А. М. Дроздова [и др.]. — Ставрополь : СКФУ, 2023. — 137 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/386651> (дата обращения: 01.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Гражданское право : учебное пособие / составители Е. С. Сагалаева [и др.]. — Ставрополь : СКФУ, 2022 — Часть 1 — 2022. — 226 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/386567> (дата обращения: 01.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения: - применять правовые знания при	- полнота ответов (не менее	Текущий контроль при

<p>освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства 	<p>60% правильных ответов);</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала 	<p>проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных/устных опросов; – выполнения контрольных работ, тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) <p>Промежуточная аттестация в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; тестирования.
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; - основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения права и обязанности работников в области профессиональной деятельности организационно-правовые формы организаций; - формы оплаты труда 	<ul style="list-style-type: none"> – правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок ; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка выполнения практических заданий; – защита отчетов по практическим работам; – оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачёте

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины**

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2024

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»;

с учетом:

проекта примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен Федерального учебно-методического объединения по УТПС 43.00.00

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2024 г

Председатель цикловой комиссии
общепрофессионального и профессионального циклов _____ О.А.Курячая

Заместитель директора по
учебно-производственной работе _____ Е.В.Петрова

Составители:

Волощенко Елена Анатольевна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов.

Петрова Татьяна Васильевна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном обучении или дополнительном профессиональном образовании по профессии.

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

В результате освоения общепрофессиональной учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики;
- прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности государства;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной жизнедеятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям, специальностям (СПО)
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи.

1.3 Использование часов вариативной части в ППССЗ

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Общее количество часов по дисциплине составляет 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа, из них лабораторных работ и практические занятия 20 часов;
- самостоятельной работы обучающихся 16 часов.
- промежуточная аттестация – 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимся видами деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии со стандартом

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
Общие компетенции	
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности:
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Профессиональные компетенции	
ВД Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ВД Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1 Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01-02, ОК 04-05, 07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Раздел I. Гражданская оборона Тема 1.1.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1	1	-		-	
ОК 01-02, ОК 04-05, 07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Тема 1.2. Организация гражданской обороны	5	3	2		2	
ОК 01-02, ОК 04-05, 07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	7	5	4		2	
ОК 01-02, ОК 04-05, 07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	8	5	4		3	
ОК 01-02, ОК 04-05, 07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. Тема 2.1. Основы медицинских знаний.	15	10	6		5	
ОК 01-02, ОК 04-05, 07, ОК 09-10 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Раздел 3. Основы военной службы Тема 3.1.Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	11	7	4		4	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		48	32	20		16	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

(катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Практическое занятие	4
	Практические занятия 2. Составление списка правил техники при работе с электромеханическим оборудованием. Составление списка правил и меры безопасности при обращении с взрывчатыми веществами.	2
	Практические занятия 3 Отработка приёмов аварийно-спасательных работ и спасение людей Определение радиоактивного заражения местности. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Написание сообщений по темам: Оповещение населения об угрозе жизни и здоровья людей и о порядке их действий в сложившейся обстановке. Огнетушащие средства. Правила, приемы и способы применения первичных средств в пожаротушении.	
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке \	Содержание учебного материала	1
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке	
	Практическое занятие	4
	Практические занятия 4. Определение отравляющих веществ в воздухе в опасных и безопасных концентрациях. Использование средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	2
	Практическое занятие 5. Отработка навыков применения средств пожаротушения Определение путей и способов спасения людей на пожаре	2
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Подготовка сообщения на тему: Действия населения в условиях заражения сильнодействующими ядовитыми веществами. Организационные и технические мероприятия при работе с электрическим током, на высоте, в неблагоприятной окружающей среде. Коллективные средства защиты. Средства индивидуальной защиты. Современные обычные средства поражения, используемые при террористических актах.	

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		10
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала	1
	1. Виды ран. Способы обработки ран. Сердечный приступ и его признаки. Методы остановки кровотечения. Первая медицинская помощь при ранениях.	
	Практические занятия	
	Практические занятия 6.	
	Отработка способов остановки кровотечения. Отработка навыков наложения давящей повязки и жгута. Отработка приёмов оказания первой помощи при остановке сердца и инсульте.	2
	Содержание учебного материала	1
	1. Виды черепно-мозговой травмы. Признаки, наблюдающиеся при ушибе и сотрясении головного мозга, общей контузии. Первая медицинская помощь при таких травмах.	
	Практические занятия 7.	2
	Отработка приёмов оказания первой медицинской помощи при черепно-мозговой травме. Отработка приёмов наложения повязок на повреждение головы человека	
	Содержание учебного материала	2
	1. Виды травмирования. Системы травм. Мероприятия по оказанию первой медицинской помощи при травмах груди, живота, в области таза 2. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	
	Практическое занятие	
	Практические занятия 8.	2
Отработка приёмов оказания первой медицинской помощи при травмах груди и живота. Отработка приёмов оказания первой медицинской помощи при повреждении позвоночника.		
Самостоятельная работа обучающихся	5	
Написание сообщения на тему: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Заболевание сердечно-сосудистой системы. Правила наложения повязок при травмировании и ранении различных участков тела. Как предположить черепно-мозговую травму.		

	Травматический шок и его профилактика. Профилактика отравлений. Первая медицинская помощь при отравлениях	
Раздел 3. Основы военной службы		7
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	1
	1. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 9. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	
	Содержание учебного материала	1
	1. Применение получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 10. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	
	Содержание учебного материала	1
	1. Способы бесконфликтного общения и саморегуляции.	
Самостоятельная работа обучающихся	4	
Примерная тематика самостоятельной работы : Закон Луганской Народной Республики «О воинской обязанности и военной службе». Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта. Ритуалы Вооруженных Сил.		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1
Всего:		48

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации;
- доступ к сети Интернет.

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- образцы средств первой медицинской помощи;
- наглядные пособия и презентации;
- комплекты нормативно-технических документов: стандартов, регламентов;
- комплект учебно-методической документации;
- плакаты, презентации, обучающие видеofilмы по темам дисциплины.
- тестовые задания для проведения текущей и промежуточной аттестации.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение дисциплины ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности по профессии и специальности предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточного контролей.

Текущий контроль обучения складывается из следующих компонентов:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий.

Промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности,
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не

реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 144 с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 288 с.
4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.
5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.
6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.
7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

4.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для СПО / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).
3. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:<https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.
4. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. – Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 с. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности осуществляется преподавателем во время устных и письменных опросов, решении ситуационных заданий, проведения практических занятий, тестирования, подготовки сообщений и докладов.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать: – принципы обеспечения устойчивости объектов экономики; – прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности государства; – основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной жизнедеятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; – основы военной службы и обороны государства; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны; – способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям Полнота ответов Точность формулировок, Адекватность применения профессиональной терминологии	устный и письменный опрос; анализ выполнения заданий самостоятельной работы; оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; анализ решений вести себя в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера; анализ суждений обучающихся об экстремизме, терроризме, действиях противоправного и асоциального поведения.

<p>военно-учетные специальности, родственные профессиям, специальностям (СПО); - область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи</p>		
<p>Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>оценивание результатов наблюдения за обучающимися в процессе участия в обсуждениях, в решении ситуационных задач; демонстрация умения использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения; контроль выполнения самостоятельной работы.</p>

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ
И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины**

ОПн. 06 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2024

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», утвержденным Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2024 г

Председатель цикловой комиссии
общепрофессионального и
профессионального циклов _____ О.А. Курячая

Заместитель директора по
учебно-производственной работе _____ Е.В. Петрова

Составитель:
Литвиненко Виктория Александровна, преподаватель дисциплин
общепрофессионального и профессионального циклов;

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПн. 06 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 06(в) Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности, является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном обучении или дополнительном профессиональном образовании по специальности.

1.2. Цели и задачи учебной

Целью изучения дисциплины ОП. 06(в) Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности, является приобретение теоретических знаний, практических навыков использования различных цифровых средств для решения профессиональных задач, определения источников финансирования, знаний применения финансовой грамотности в предпринимательской деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- составлять и оформлять бизнес-план организации малого бизнеса;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- использовать современное программное обеспечение;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- определять источники финансирования;

знать:

- основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современная научная и профессиональная терминология;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК 3.1 – ПК 3.4	знания – основы предпринимательской деятельности; – основы финансовой грамотности;	Раздел 1. Предпринимательская деятельность в общественной жизни	12	Запрос работодателей
2		– номенклатура информационных источников,	Раздел 2. Особенность	24	Запрос работодателей

	<p>применяемых в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемы структурирования информации; – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования. <p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – составлять и оформлять бизнес-план организации малого бизнеса; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – использовать современное программное обеспечение; – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – определять источники финансирования 				<p>финансовой грамотности на предприятии</p>
--	--	--	--	--	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 23 часа, из них лабораторных работ и практические занятия 10 часов;
- самостоятельной работы студента 12 часов;
- промежуточная аттестация (собеседование) – 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видами деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии со стандартом

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.2	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПн. 06 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов/тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 1-6	Раздел 1. Предпринимательская деятельность в общественной жизни	12	7	2	-	5	-
ОК 1-6	Раздел 2. Особенность финансовой грамотности на предприятии	23	16	8	-	7	-
Промежуточная аттестация: собеседование		1	1				
Всего часов:		36	24	10		12	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Раздел 1. Предпринимательская деятельность в общественной жизни		12
Тема 1.1. Предпринимательская деятельность.	Содержание учебного материала	1
	1. Предмет и задачи правового регулирования предпринимательской деятельности. 2. Конституционное закрепление права на занятие предпринимательской деятельностью, законы и подзаконные акты, регулирующие предпринимательскую деятельность, роль гражданского права как наиболее эффективного регулятора рыночных отношений. 3. Правовое понятие предпринимательской деятельности; признаки предпринимательской деятельности.	
	Тематика практических работ	1
	Практическое занятие 1. Инструктаж по ТБ. Решение ситуационных задач	

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала:	2
	1. Правовой статус индивидуального предпринимателя. Условия приобретения статуса индивидуального предпринимателя. 2. Государственная регистрация индивидуального предпринимателя. Утрата статуса индивидуального предпринимателя. 3. Последствия осуществления незаконного предпринимательства. 4. Понятие и признаки юридического лица. Правоспособность юридического лица. Регистрация юридических лиц. 5. Законодательное определение субъектов малого и среднего предпринимательства. 6. Задачи, роль государства в поддержке субъектов малого предпринимательства. 7. Преимущества и недостатки субъектов малого предпринимательства.	
	Тематика самостоятельных работ	
	Конспект : «Понятие и признаки банкротства юридического лица». «Основания для возбуждения дела о банкротстве. Процедуры банкротства». «Понятие и признаки банкротства индивидуального предпринимателя. Основания для возбуждения дела о банкротстве, процедуры банкротства». «Упрощенная процедура банкротства».	3
Тема 1.3 Сделки в предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	1
	1. Понятие сделки, ее форма, виды. 2. Условия действительности сделки. 3. Понятие, виды недействительных сделок.	
	Тематика практических работ	
	Практическое занятие 2. Инструктаж по ТБ. Решение ситуационных задач	1
	Тематика самостоятельных работ	1
	Подготовить сообщения: Последствия признания сделок недействительными.	
Тема 1.4. Обязательственные правоотношения	Содержание учебного материала	1
	1. Понятие и значение гражданско-правового договора. 2. Содержание и форма договора. 3. Понятие гражданско-правовой ответственности. 4. Формы и виды гражданско-правовой ответственности; Основания и условия гражданско-правовой ответственности.	
	Тематика самостоятельных работ	1
	Подготовить сообщения: Основное вещное право	
Раздел 2. Особенность финансовой грамотности на предприятии		
Тема 2.1 Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и	Содержание учебного материала	2
	Сущность понятия финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его	

задачи	виды, дефицит, профицит. Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации. Международный опыт повышения уровня финансовой грамотности населения	2
	Тематика практических работ Практическое занятие 3. Инструктаж по ТБ. Проведение SWOT – анализа при принятии решения поступления в среднее профессиональное заведение. Практическое занятие 4. Инструктаж по ТБ. Составление личного финансового плана (краткосрочного, долгосрочного) на основе анализа баланса личного (семейного) бюджета, анализ и коррекция личного финансового плана.	
	Тематика самостоятельных работ	1
	Структура семейного бюджета и экономика семьи. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения.	
Тема 2.2 Место России в международной банковской системе	Содержание учебного материала Депозит и его виды. Экономическая сущность понятий: сбережения, депозитная карта, вкладчик, индекс потребительских цен, инфляция, номинальная и реальная ставки по депозиту, капитализация, ликвидность. Кредит и его виды. Принципы кредитования. Виды схем погашения платежей по кредиту. Содержание основных понятий банковских операций: заемщик, кредитор, кредитная история, кредитный договор, микрофинансовые организации, кредитные риски. Расчетно -кассовые операции и их значение. Виды платежных средств: чеки, электронные деньги, банковская ячейка, денежные переводы, овердрафт. Риски при использовании интернет -банкинга. Финансовое мошенничество и правила личной финансовой безопасности	2
	Тематика практических работ Практическое занятие № 5. Инструктаж по ТБ. Решение кейса «Выявление целесообразности кредитования в банке на основе расчета аннуитетных платежей» Практическое занятие № 6. Инструктаж по ТБ. Деловая игра «Расчетно-кассовое обслуживание в банке»/Деловая игра «Как не стать жертвой финансового мошенника»	
	Тематика самостоятельных работ	2
	Подготовить сообщения: История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности.	
	Тема 2.3. Налоговая система Российской Федерации	Содержание учебного материала
Экономическая сущность понятия налог. Субъект, объект и предмет налогообложения. Принципы построения налоговой системы, ее структура и функции. Классификация налогов по уровню управления. Виды налогов для физических лиц. Налоговая декларация. Налоговые льготы и налоговые вычеты для физических лиц		
Тематика практических работ		1

	Практическое занятие № 7. Инструктаж по ТБ. Решение ситуационных задач.	
	Тематика самостоятельных работ	1
	Подготовить сообщения: Виды налогов для юридических лиц. Налоговые льготы и налоговые вычеты для юридических лиц	
Тема 2.4. Кредит. Депозит	Содержание учебного материала	1
	Основные элементы банковской системы. Депозит Кредит. Кредитный договор. Расчетно-кассовые операции. Формы дистанционного банковского обслуживания	
	Тематика практических работ	2
	Практическое занятие № 8. Инструктаж по ТБ. Изучение депозитного договора. Анализ финансовых рисков при заключении депозитного договора. Практическое занятие №9. Инструктаж по ТБ. Заключение договора о банковском обслуживании с помощью банковской карты – формирование навыков безопасного поведения владельца банковской карты	
	Тематика самостоятельных работ	1
	Конспект: Анализ преимуществ и недостатков краткосрочного и долгосрочного займов.	
Тема 2.5. Страхование. Создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала	2
	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Страхование и его виды. Создание собственного бизнеса	
	Тематика практических работ	1
	Практическое занятие 10. . Инструктаж по ТБ. Расчет страхового взноса в зависимости от размера страховой суммы, тарифа, срока страхования и других факторов.	
	Тематика самостоятельных работ	2
	Разработать бизнес-план (логотип, слоган, презентация, раздаточный материал – реклама, доклад)	
Промежуточная аттестация: собеседование		1
Всего часов:		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПн.06 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета социально-экономических дисциплин:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации;
- доступ к сети Интернет.

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- комплекты нормативно-технических документов: стандартов, регламентов;
- комплект учебно-методической документации;
- плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам дисциплины.
- тестовые задания для проведения текущей и промежуточной аттестации.

Подготовка по дисциплине обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных по дисциплине и библиотечным фондам, а также доступом к сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение дисциплины ОПн.06 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические и практические проводятся в учебном кабинете социально-экономических дисциплин согласно требованиям стандарта.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов.

- устные и письменные опросы обучающихся на занятиях;
- ответы на тестовые вопросы;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;
- подготовка устных сообщений и докладов.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде собеседования.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины осуществляется с учетом требований к квалификации

педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

– наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП. 06(в) Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности;

– получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 (действующая редакция).

2. Ильин А.Б. Организация предпринимательской деятельности: учебник / Ильин А.Б., Леонтьева Л.С. — Москва: КноРус, 2021. — 340 с.

3. Кальней В.А. Основы финансовой грамотности: учебник для студ. учреждений СПО / В.А. Кальней и др. – Москва: ИнфраМ., 2021. – 248 с.

4. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ. учреждений СПО / Л.Н. Череданова. – 15-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 224 с.

5. Черник Д. Г. Налоги и налогообложение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Черник [и др.] ; под редакцией Д. Г. Черника, Ю. Д. Шмелева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2021. — 450 с.

6. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Юрайт, 2022. — 154 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПн.06 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем во время устных и письменных опросов, решении ситуационных заданий, при проведении практических занятий, тестирования, подготовки сообщений и докладов.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы предпринимательской деятельности; – основы финансовой грамотности; – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> – полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных/устных опросов; – выполнения контрольных работ, тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) <p>Промежуточная аттестация в виде собеседования</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте – составлять и оформлять бизнес-план организации малого бизнеса; – выделять наиболее значимое в перечне информации – использовать современное программное обеспечение – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять источники финансирования 	<ul style="list-style-type: none"> – выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; – соответствие требованиям инструкций, регламентов 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка выполнения практических заданий; – защита отчетов по практическим работам; – оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.07ц1. Основы цифровой грамотности

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Примерная программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731 (с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.)

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общеобразовательного цикла

Протокол № ____ от « ____ » _____ 2023 г

Председатель цикловой комиссии _____ О.А. Курячая

Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Петрова

Составитель:

Тищенко Ярослав Андреевич, преподаватель общеобразовательного цикла;
Мариянчук Анастасия Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2023/2024 учебный год

Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ августа _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07ц1 Основы цифровой грамотности

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.07ц1. Основы цифровой грамотности** является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины является: получение обучающимися знаний о цифровой экономике и принципах её регулирования.

Достижение поставленных целей при реализации программы предусматривает решение следующих основных **задач**:

- освоение системы базовых знаний, отражающих содержание понятий информационные технологии и цифровая грамотность;
- овладение умениями применять, анализировать ключевые технологии промышленной революции, используя при этом цифровые формы взаимодействия;
- применение знаний по основам цифровой грамотности в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проверять достоверность информации с помощью методов заверения и сравнительного анализа;
- находить данные в сети, правильно их интерпретировать и распознавать фейк;
- создавать и изменять цифровой контент;
- использовать цифровые инструменты;
- грамотно управлять информационными ресурсами;
- безопасно обмениваться информацией;
- защищать устройства и персональные данные;
- выработать варианты реализации программного обеспечения;
- эффективно справляться со своими задачами в любой сфере жизни: грамотно формулировать цели, расставлять приоритеты, оценивать и управлять ресурсами, рисками, временем.

знать:

- виды ПО для общения и, сервисы для совместной работы в сети;
- способы сортировки и анализа найденной информации;
- способы создания и редактирования мультимедийного контента;
- основы информационной безопасности;
- технологии и процессы цифрового производства;
- сферы применения больших цифровых данных;
- правила общения в социальных сетях и этические нормы;
- виды ответственности за неправомерные действия в сети;
- особенности проектного подхода к организации деятельности;
- возможности современных и перспективных средств разработки программных продуктов и технических средств.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	Расширение знаний и	Расширение	Тема 1.	7	Требования

приобретение дополнительных умений и навыков в соответствии с компетенциями: ОК. 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК. 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	знаний и приобретение умений для освоения профессии Официант, бармен	Коммуникация в интернете		заказчика кадров
		Тема 2. Работа с персональными данными.	10	
		Тема 3. Большие данные и облачные технологии	6	
		Тема 4. Безопасность в интернете	6	
		Тема 5. Цифровое производство	6	
ИТОГО, час			36	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, в т.ч. практические занятия – 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;

промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) – 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ учебной дисциплины ОП.07ц1. Основы цифровой грамотности

3.1 Тематический план

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 1. Коммуникация в интернете	7	4	3		3	
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 2. Работа с персональными данными.	10	7	6		3	
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 3. Большие данные и облачные технологии	6	4	3		2	
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 4. Безопасность в интернете	6	4	3		2	
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 5. Цифровое производство	6	4	3		2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов		36	24	18		12	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 1. Коммуникация в интернете	Содержание учебного материала	4	ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4
	Электронная коммерция в Интернете. Мессенджеры и почтовые сервисы.	1	
	Практическая работа 1. Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной).	1	

	Практическая работа 1. Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной).	1	
	Практическая работа 1. Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной).	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Тематика самостоятельной работы: Типы компьютерной сети. Электронные финансы. Методы оценки источников информации.		
Тема 2. Работа с персональными данными.	Содержание учебного материала	7	ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4
	Технологии нейронных сетей	1	
	Практическая работа 2. Защита данных, в том числе персональных. Защита цифровых устройств.	1	
	Практическая работа 2. Защита данных, в том числе персональных. Защита цифровых устройств.	1	
	Практическая работа 2. Защита данных, в том числе персональных. Защита цифровых устройств.	1	
	Практическая работа 3. Поиск информации в интернете. Проверка на достоверность (работа с поисковыми системами и новостными сервисами; фейки)	1	
	Практическая работа 3. Поиск информации в интернете. Проверка на достоверность (работа с поисковыми системами и новостными сервисами; фейки)	1	
	Практическая работа 3. Поиск информации в интернете. Проверка на достоверность (работа с поисковыми системами и новостными сервисами; фейки)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Тематика самостоятельной работы: Принципы работы нейронных сетей. Способы применения нейронных сетей.		
Тема 3. Большие данные и облачные технологии	Основное содержание	4	ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4
	Сферы применения больших данных. Облачные технологии	1	
	Практическая работа 3. Создание и редактирование мультимедийного контента. Работа с документами с применением облачных технологий.	1	
	Практическая работа 3. Создание и редактирование мультимедийного контента. Работа с документами с применением облачных технологий	1	
	Практическая работа 3. Создание и редактирование мультимедийного контента. Работа с документами с применением облачных технологий	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Тематика самостоятельной работы: Услуги, предоставляемые облачными системами.		

Тема 4. Безопасность в интернете	Основное содержание	4	ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4
	Этические нормы коммуникаций в сети. Кибербуллинг.	1	
	Практическая работа 4. Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации.	1	
	Практическая работа 4. Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации.	1	
	Практическая работа 4. Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Тематика самостоятельной работы: Эмоциональные и социальные опасности Интернете.		
Тема 5. Цифровое производство	Основное содержание	4	ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4
	Влияние цифрового производства на жизнь людей, экономику и экологию. Автоматизация предприятия – АСУ.	1	
	Практическая работа 5. АСУ различного назначения, примеры их использования.	1	
	Практическая работа 5. АСУ различного назначения, примеры их использования.	1	
	Практическая работа 5. АСУ различного назначения, примеры их использования.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Тематика самостоятельной работы: Конфиденциальность в сети.		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	
Всего		24	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, раздаточный материал, комплекты практических работ);
- демонстрационное оборудование;

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать аудиовизуальную информацию по предмету, создавать презентации, видеоматериалы и т.д.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации (учреждении).

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: 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, ОПД 05 Безопасность жизнедеятельности должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Информационных технологий в профессиональной деятельности»,

практические занятия проводятся в лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, выполнение практических заданий, контрольные работы «не тестового» характера, предполагающие развернутые ответы обучающихся и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Сулейманов М.Д., Бардыго Н.С. Цифровая грамотность. М.:Креативная экономика, 2019. – 324 с.

Электронные ресурсы

1. <https://znanium.com/bookread2.php?book=495249>
2. Цифровой бизнес : учебник / под науч. ред. О.В. Китовой. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 418 с. - Режим доступа:<https://znanium.com/bookread2.php?book=905363>

3. Цифровая грамотность для экономики будущего / Л.Р. Баймуратова [и др.] ; Аналитический центр НАФИ. - М.:НАФИ, 2018. - 86 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=1031306>

Дополнительные издания:

1. Цифровая грамотность, пособие, Автор: к.пед.наук. Денис ДУБОВЕР. Донской государственный технический университет, Областной центр информационной грамотности. Ростов-на-Дону, 2019 г.

2. Цифровая грамотность. Секреты успешного поиска и обработки информации, Владимир Лавров, 2019

3. Цветкова М.С. Информатика: Методическое пособие: метод. пособие для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2019 (1)

4. Дети и технологии / Т.А. Аймалетдинов [и др.] ; Аналитический центр НАФИ. - М.: НАФИ, 2018. - 72 с. - Режимдоступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=1031314>

5. Партыка, Т.Л. Информационная безопасность : учеб. пособие / Т.Л. Партыка, И.И. Попов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. - 432 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=915902>

6. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 186 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=959818>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знания		
- виды ПО для общения и, сервисы для совместной работы в сети; - способы сортировки и анализа найденной информации; - способы создания и редактирования мультимедийного контента; - основы информационной безопасности; - технологии и процессы цифрового производства; - сферы применения больших цифровых данных; - правила общения в социальных сетях и этические нормы; - виды ответственности за неправомерные действия в сети; - особенности проектного подхода к организации деятельности; - возможности современных и перспективных средств разработки программных продуктов и технических средств.	Обучающийся планирует информационный поиск; определяет характеристики базовых системных программных продуктов; создает документы в различных прикладных программах; описывает устройство компьютерных сетей	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; дифференцированный зачет
Умения		
- проверять достоверность информации с	формулирует методы и	фронтальный и

<p>помощью методов заверения и сравнительного анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить данные в сети, правильно их интерпретировать и распознавать фейк; - создавать и изменять цифровой контент; - использовать цифровые инструменты; - грамотно управлять информационными ресурсами; - безопасно обмениваться информацией; - защищать защищать устройства и персональные данные; - вырабатывать варианты реализации программного обеспечения; - эффективно справляться со своими задачами в любой сфере жизни: грамотно формулировать цели, расставлять приоритеты, оценивать и управлять ресурсами, рисками, временем. 	<p>средства сбора, хранения, обработки, передачи информации;</p> <p>владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов;</p> <p>уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;</p> <p>разбивать процесс решения задачи на этапы;</p> <p>создает и отправляет документы по электронной почте;</p> <p>решает прикладные задачи с использованием текстового редактора и табличного процессора;</p> <p>перечисляет основные принципы информационных и телекоммуникационных технологий перечисляет основные методы информационных и телекоммуникационных технологий.</p>	<p>индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; дифференцированный зачет</p>
---	--	--

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины**

ОП.08ц2. Информационные технологии в профессиональной деятельности

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Примерная программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 731 (с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.)

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общеобразовательного цикла

Протокол № ___ от «___» _____ 2023 г

Председатель цикловой комиссии _____ О.А. Курячая

Заместитель директора по учебно-производственной работе _____ Е.В. Петрова

Составители:

Мариянчук Анастасия Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла;
Тищенко Ярослав Андреевич, преподаватель общеобразовательного цикла.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2023/2024 учебный год

Протокол № ___ заседания ЦК от «___» ___ августа _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № ___ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год

Протокол № ___ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08ц2. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Примерная программа учебной дисциплины **ДОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности** является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины – требования к результатам освоения общеобразовательной дисциплины

Целью учебной дисциплины является: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области информационных технологий.

Достижение поставленных целей при реализации программы предусматривает решение следующих основных **задач**:

- освоение системы базовых знаний, отражающих содержание понятий информационные технологии;

- овладение умениями применять, анализировать работу с различным ПО;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	Расширение знаний и приобретение дополнительных умений и навыков в соответствии с компетенциями: ОК. 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	Расширение знаний и приобретение умений для освоения профессии Официант, бармен	Тема 1. Информация. Информационные системы (ИС).	2	Требования заказчика кадров
			Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении ресторанной индустрией	4	

выполнения профессиональных задач. ОК. 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Тема 3. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети.	5
	Тема 4. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	6
	Тема 5. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel.	6
	Тема 6. Методика работы с базами данных Microsoft Access.	6
	Тема 7. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.	7
Итого		48

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 48 часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часов, в т.ч.
 практические занятия – 20 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
 промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) – 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08ц2. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Официант, бармен должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Официант, бармен должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя:

ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08ц2. Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.1. Структура учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 1. Информация. Информационные системы (ИС).	2	2	-		-	
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении ресторанной индустрией.	3	2	-		1	
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 3. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети.	6	4	-		2	
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 4. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	8	5	4		3	
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 5. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel.	9	6	5		3	
ОК 4-5 ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	Тема 6. Методика работы с базами данных Microsoft Access.	9	6	5		3	
ОК 4-5	Тема 7. Методика работы с	11	7	6		4	

ПК 1.4, 2.3,2,6, 3.1, 3.4	презентациями Microsoft PowerPoint.						
Промежуточная аттестация:		1	1				
дифференцированный зачет							
Всего часов		48	32	20		16	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1. Информация. Информационные системы (ИС).	Содержание учебного материала	2
	Техника безопасности и охрана труда. Информация, ее виды, свойства и роль в информационном пространстве. Память как среда хранения информации. Виды памяти. Понятие и определение ИС. Производственные и информационные системы. ИС как система управления.	
Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении ресторанной индустрией.	Содержание учебного материала	2
	Роль автоматизированных систем обработки информации в управлении производством. Системы автоматизированной обработки информации. Структура автоматизированной системы обработки информации. Основные направления использования информационных технологий в производстве.	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Тематика самостоятельной работы: Подготовка к семинару на тему «Электронные коммуникации и их роль в управлении предприятием».	
Тема 3. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети.	Содержание учебного материала	2
	Общий состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем. АРМ. Определение, свойства, структура, функции и классификация. Требования к техническому обеспечению и программному обеспечению	
	АРМ. Вирусы. Их классификация. Антивирусные программы и защита. Порядок работы с ними.	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Тематика самостоятельной работы: Подготовка к семинару на тему «АРМ, их локальные и отраслевые сети».	
Тема 4. Методика работы в	Содержание учебного материала	1

текстовом редакторе Microsoft Word.	Текстовый редактор MS Word. Строка меню. Создание таблиц в MS Word. Панель инструментов «Рисование». Форматирование документов. Работа с объектами Word Art. Фигуры, объекты Smart Art. Создание графических элементов в документе. Многоуровневые списки, формулы, колонтитулы.	
	Практические занятия	4
	Тематика практических занятий: Ввод текстов с клавиатуры в MS Word, Форматирование текстов в MS Word. Создание простых таблиц Создание сложных таблиц. Работа со списками. Вставка стандартных рисунков в текст. Работа с текстами Word Art., Создание блок-схем. Применение рамок и заливки. Создание и редактирование документов в MS Word. Многоуровневые списки, формулы, колонтитулы. Фигуры, объекты Smart Art Создание рисунков и образов в графическом редакторе. Слияние документов. Рассылки	
	Самостоятельная работа обучающихся	3
Тема 5.Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel.	Содержание учебного материала	1
	Электронные таблицы и и назначение. Ввод и редактирование формульной информации. Построение диаграмм и графиков. Форматирование ячеек. Использование логической «если».	

	Практические занятия	5
	Тематика практических занятий: Ввод и редактирование текстовой и числовой информации. Использование формул во время обработки табличных данных. Вставка диаграмм и текста. Форматирование ячеек. Использование логической «если». Составление калькуляции в электронных таблицах. Расчет сырья в электронных таблицах. Составление плана-меню в электронных таблицах.	
	Составление дневного заборного листа в электронных таблицах. Составление Отчета повара в Microsoft Excel.	
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Тематика самостоятельной работы: Проработать конспект по теме «Ввод и редактирование формульной информации». Составить кроссворд на тему «Электронная таблица Microsoft Excel». Составить отчет по практической работе по теме «Ввод и редактирование текстовой и числовой информации». Выполнить задание на тему «Отчет повара». Выполнить мини-исследование по теме «Взаимодействие ЭТ с другими приложениями Windows».	
Тема 6. Методика работы с базами данных Microsoft Access.	Содержание учебного материала	1
	Общие сведения о базах данных. Окно, основные элементы. Формы и таблицы. Запросы. Отчеты.	
	Практические задания	5
	Тематика практических занятий: Работа с таблицами. Работа с формами. Проектирование связей между таблицами БД. Создание запросов. Создание отчетов. Печать отчетов. Создание макросов.	
	Самостоятельная работа обучающихся	3
	Тематика самостоятельной работы: Составить таблицу «Основные элементы базы данных». Составить отчет по практической работе по теме «Проектирование связей между таблицами БД». Составить отчет по практической работе по теме «Создание макросов».	

Тема 7. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.	Содержание учебного материала	1
	Методика работы Microsoft PowerPoint .Создание и редактирование, настройка анимации презентаций, демонстрация слайдов. Правила оформления презентаций.	
	Практические занятия	6
	Тематика практических занятий: Создание презентации. Работа с анимацией. Создание доклада по презентации и выступление с ним.	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Тематика самостоятельной работы: Создать презентацию на тему «Моя профессия – моя гордость». Настроить анимацию в презентации на тему «Моя профессия – моя гордость».	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1
Всего часов		48

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, раздаточный материал, комплекты практических работ);
- демонстрационное оборудование;

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать аудиовизуальную информацию по предмету, создавать презентации, видеоматериалы и т.д.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации (учреждении).

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: 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, ОПД 05 Безопасность жизнедеятельности должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Информационных технологий в профессиональной деятельности»,

практические занятия проводятся в лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, выполнение практических заданий, контрольные работы «не тестового» характера, предполагающие развернутые ответы обучающихся и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Семакин, И. Г. Информатика. 10 класс: базовый уровень: учебник / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер, Т. Ю. Шеина. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 264 с.

2. Семакин, И. Г. Информатика. 10 класс: углублённый уровень. В 2 частях. Ч.2: учебник / И. Г. Семакин, Т. Ю. Шеина, Л. В. Шестакова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 232 с.

3. Угринович, Н. Д. Информатика. 11 класс: базовый уровень: учебник / Н. Д. Угринович. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 272 с.
4. Бубнов, В. А. Информатика и информация. Знаково-символьный аспект: монография / В. А. Бубнов. — 2-е изд. — Москва: Лаборатория знаний, 2020. — 321 с.
5. Информатика: учебное пособие для СПО / составители С. А. Рыбалка, Г. А. Шкатова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 171 с.
6. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций / О. С. Логунова. — 3-е изд. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2022. — 164 с.
7. Гейн, А. Г. Информатика: 11 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / А. Г. Гейн, А. И. Сенокосов. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 336 с.

Дополнительные источники:

1. Фиошин, М. Е. Информатика: 11 класс: углублённый уровень: учебник / М. Е. Фиошин, А. А. Рессин, С. М. Юнусов; под редакцией А. А. Кузнецова. — 6-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 336 с.
2. Дьяченко, О. В. Конспект лекций по дисциплине «Информатика» для студентов первого курса. Ч.2 / О. В. Дьяченко. — Брянск: Брянский государственный аграрный университет, 2019. — 154 с.
3. Целых, А. Н. Современные методы прикладной информатики в задачах анализа данных: учебное пособие по курсу «Методы интеллектуального анализа данных» / А. Н. Целых, А. А. Целых, Э. М. Котов. — Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2021. — 130 с.

Интернет-ресурсы:

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать: основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно- вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и	демонстрация учебного материала; описание и объяснение определений, условных обозначений и формул для расчета, алгоритмов работы с той или иной программой и	тестирование; устный и письменный опрос; анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, дифференцированный зачет.

<p>телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p>	<p>выполнения отдельных видов работ.</p>	
<p>Уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства.</p>	<p>выбирать программы для рационального выполнения производственной задачи; выполнять расчеты производственных задач в отдельных программах с выполнением расчетов в разных программах; сохранять и редактировать созданные документы, устанавливать средства антивирусной защиты, применять компьютерные и телекоммуникационные средства в работе.</p>	<p>отчет и оценка выполнения практических занятий; оценка семинарских занятий, дифференцированный зачет.</p>

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины**

ОПн.09 Иностранный язык в профессиональной деятельности

43.01.01 Официант, бармен

2024

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2024 г.

Председатель цикловой комиссии
общепрофессионального и профессионального
циклов _____

О.А. Курячая

Заместитель директора по учебно-
производственной работе _____

Е.В. Петрова

Составитель: Роман Оксана Владимировна, преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 202_/202_ учебный год

Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 202_ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 202_/202_ учебный год

Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 202_ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 202_/202_ учебный год

Протокол № ____ заседания ЦК от « ____ » _____ 202_ г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

№		стр
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПн.09 Иностраннный язык в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Основной целью изучения дисциплины ДОП.09 Иностраннный язык в профессиональной деятельности является использование английского языка для эффективного выполнения поставленных профессиональных задач и формирование основных коммуникативных умений и навыков у обучающихся для дальнейшего применения как в повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности.

Обозначенные цели изучения курса обуславливают постановку следующих задач:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

У1: вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями или суждениями, диалог – побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

У2: рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных, прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

У3: создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка на основе разработанной страноведческой и культуроведческой информации;

У4: понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

У5: понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

У6: читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, научно-популярные, художественные, технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

У7: описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера; заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка.

знать:

З1: значения новых лексических единиц, связанных тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

З2: языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета в рамках изучаемых тем;

З3: новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности, условия, причины, предположения, следствия, побуждения к действию;

З4: лингвострановедческую, страноведческую, социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

З5: тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения.

1.3. Использование часов вариативной части в ПССЗ

(данный пункт заполняется образовательной организацией (учреждением) при разработке рабочей программы)

п/п	№ Дополни тельные профессио- нальные компе тении	Дополнительн ые знания, умения	№, наименование темы	Коли чество часов	Обоснов ание включая программу

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего 48 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 32 часа, из них практических занятий- 28 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 16 часов;

промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии

Коды формируемых компетенций	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции:	
<i>1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания</i>	
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
<i>2\ Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</i>	
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПн.09 Иностранный язык в профессиональной деятельности

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа (проект) часов
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.6	Тема 1.Продукты питания и способы кулинарной обработки.	6	4	3		2	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2	Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	6	4	3		2	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 2.6	Тема 3. Составление меню. Название блюд	8	4	3		4	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.5	Тема 4. Кухня. Производственные помещения, оборудование и посуда	6	4	3		2	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7	Тема 5.Организация работы официанта и бармена	7	7	7			
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7. ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.7	Тема 6.Путь в профессию	8	4	4		4	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.7	Тема 7.Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд и напитков	6	4	4		2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1	1			
Всего часов:		48	32	28		16	

**3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине
ОПн.09 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Наименование тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	6
	Типы магазинов. Наименования отделов. Продуктовые магазины. Наименования продовольственных товаров. Продукты, их количество и расфасовка. В хлебном магазине. В мясном магазине. В рыбном магазине. В овощном магазине. В супермаркете. На восточном рынке. Где лучше делать покупки? Разговор с покупателем. Покупки в США и Британии	
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 1 Типы продуктовых магазинов. Наименования отделов. В супермаркете (Изучение новой лексики, чтение и перевод диалогов)	1
	Практическое занятие № 2 Продукты питания: овощи, фрукты, ягоды. На рынке. Диалог продавца с покупателем (Изучение новой лексики, чтение и перевод текста, перевод диалогов)	1
	Практическое занятие № 3 Продукты питания: мясо, молоко и бакалея. В булочной. В рыбном магазине (Составление диалогов, выполнение лексических упражнений)	1
	Самостоятельная работа обучающихся:	2
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала	
	Классификация предприятий общественного питания. Отличительная особенность заведений ресторанного бизнеса. Рестораны Луганска. Кухни народов мира, представленные в ресторанах Луганска. Заказ блюд в ресторане. Персонал предприятий общественного питания. В кафе самообслуживания. В студенческой столовой. Правила этикета в ресторане	6
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 4 Классификация предприятий общественного питания. В ресторане. Виды ресторанов (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений)	1
Практическое занятие № 5	1	

	Ресторан национальной кухни. Ресторан высокой кухни (Чтение и перевод текста, ответы на вопросы по теме)	
	Практическое занятие № 6 В кафе и закусочной. В студенческой столовой (Развитие диалогической речи)	1
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Тематика самостоятельной работы: Правила этикета за столом. Подготовка устного сообщения по теме	2
Тема 3.	Содержание учебного материала	
Составление меню.	Базовые типы меню в ресторане. Ассортимент блюд и напитков для составления меню ресторана. Структура меню в ресторане. Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню. Фирменные блюда. Закуски и салаты. Основные блюда меню ресторана. Десерт и напитки. Винная карта Особенности русской национальной кухни. Ассортимент блюд и напитков в ресторане русской кухни. Рецепт любимого блюда русской кухни	8
Название блюд	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 7 Фирменные блюда. Закуски и салаты (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений)	1
	Практическое занятие № 8 Основные блюда меню (Чтение и перевод аутентичных ресторанных меню)	1
	Практическое занятие № 9 Десерты и напитки. Винная карта (Изучение новой лексики, перевод рецептов)	1
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Рецепты любимых блюд русской кухни (Перевод рецептов на английский язык)	2
	Ассортимент блюд и напитков для традиционного русского меню (Составление меню на английском языке)	2
Тема 4.	Содержание учебного материала	
Кухня.	Ресторан изнутри. Как устроена кухня ресторана. Названия частей кухни и их назначение. Кухонный персонал. Система закупок и хранения продуктов. Соблюдение норм санитарии и гигиены. Сервировка стола. Посуда и приборы для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонная утварь и инвентарь. Барная посуда. Наименование напитков	6
Производственные помещения, оборудование и посуда	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 10 Название частей кухни и их назначение. Кухонная утварь. Посуда для приготовления пищи (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений)	1
	Практическое занятие № 11 Система хранения продуктов. Тара и упаковка (Количественные числительные; практика устной речи)	1
	Практическое занятие № 12 Сервировка стола. Посуда и приборы для сервировки. Барная посуда. Наименование напитков	1

	(Изучение новой лексики, перевод коротких текстов по теме)	
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Посуда для чаепития. Английское чаепитие (Написание письменного сочинения)	2
Тема 5. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	
	Персонал предприятий общественного питания. В ресторане. В кафе самообслуживания. В студенческой столовой.	
	Правила этикета в ресторане. Составление диалогов	7
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 13	
	Организация работы официанта и бармена (Изучение новой лексики, составление утвердительных предложений по теме)	1
	Практическое занятие № 14	
	Работа персонала заведений общественного питания (Повторение глаголов действия, составление повелительных предложений по теме)	1
	Практическое занятие № 15	
	В ресторане. Диалоги официанта с клиентами (Развитие диалогической речи: порядок слов в специальном вопросе)	1
Практическое занятие № 16		
В кафе самообслуживания. Выбор блюд из меню (Развитие диалогической речи: порядок слов в вопросе к подлежащему)	1	
Практическое занятие № 17		
В столовой на производстве. В студенческой столовой. (Развитие диалогической речи: порядок слов в уточняющем вопросе)	1	
Практическое занятие № 18		
Этикет обслуживания клиентов. Фразы приветствия и прощания (Изучение новой лексики, составление диалогов по теме)	1	
Практическое занятие № 19		
Этикет обслуживания. Помощь в выборе блюд. Фразы вежливости (Изучение новой лексики; развитие монологической речи)	1	
Тема 6. Путь в профессию	Содержание учебного материала	8
	Устройство на работу. В отделе кадров. Написание резюме. Подготовка к собеседованию	
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 20	
Моя будущая профессия- официант, бармен. Карьера в индустрии общественного питания (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений)	1	
Практическое занятие № 21		
Гигиена общественного питания. Пищевая безопасность (Чтение и перевод текста по теме, выполнение упражнений на понимание текста)	1	

	Практическое занятие № 22 Поиск работы: написание резюме для трудоустройства	1
	Практическое занятие № 23 Поиск работы: подготовка к собеседованию	1
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Путь в профессию. Почему я хочу стать официантом, барменом (Подготовка устного сообщения)	2
	Необходимые личные и профессиональные качества (Написание тезисов по теме)	2
Тема 7. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд и напитков	Содержание учебного материала	6
	Кухни народов мира. Самые популярные национальные кухни мира. Лучшие национальные блюда мира. Рецепт блюда любимой кухни мира. Особенности питания американцев. Что едят в Британии? Традиционная английская еда. Рецепт популярного блюда британской кухни. Ирландская кухня. Какую национальную кухню предпочитаешь ты? Рецепт любимого блюда	
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 24 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд и напитков (Чтение и перевод аутентичных неадаптированных текстов)	1
	Практическое занятие № 25 Традиционная еда Великобритании. Что едят ирландцы? Шотландские лучшие блюда (Просмотр видеоматериала и выполнение лексических упражнений)	1
	Практическое занятие № 26 Английская кухня и английский этикет. (Аудирование)	1
	Практическое занятие № 27 Что едят американцы? (Чтение и перевод текста, составление краткого пересказа прочитанного: развитие монологической речи)	1
	Самостоятельная работа обучающихся:	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Мой любимый рецепт блюда и напитка (Подготовка письменного сообщения)	2
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1
	Всего часов:	48

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие **учебного кабинета** иностранного языка.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета иностранного языка:

учебная доска – 1 шт.; посадочные места по количеству обучающихся – 28 шт.; рабочее место преподавателя – 1 шт.; тумба – 1 шт.; комплект учебно-методической документации по дисциплине иностранный язык (английский); наглядные пособия, информационные стенды – 2 шт.: демонстрационные материалы к занятиям на электронных носителях – 6 шт.; словари двуязычные – 15 шт.; раздаточный материал для практических занятий.

Технические средства обучения: ноутбук с программным обеспечением, динамики, комплекты учебных аудио- и видеоматериалов.

Наглядные пособия и раздаточный материал: комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты, презентации, тестовых заданий для проведения текущей и промежуточной аттестации.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение дисциплины ДОП 09 Иностранный язык в профессиональной деятельности должно предшествовать или изучается параллельно с дисциплинами и МДК:

ОП 01 Основы культуры профессионального общения,

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов,

ОП.08(в) Информационные технологии в профессиональной деятельности,

МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль: проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов:

- устный и письменный опрос обучающихся на занятиях,
- проверка выполнения лексических и грамматических упражнений,
- проведение тестирования,
- написание изложений и сочинений,
- выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета. Задания для зачета состоят из устной темы, одного лексического упражнения профессиональной направленности и одного грамматического теста.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.09(в) Иностранный язык в профессиональной деятельности,
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.4.1. Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering: учеб. пособие для студ. Проф.учеб. заведений Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская - 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.-320с.
2. Дарская В. Г., Журавченко К. В и др. Новый деловой английский.– М. : Вече, 2020.
3. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: Эксмо, р.698, 2018.
4. Virginia Evans – Jenny Dooley Upsream. Elementary A2 Student’s book - Express Publishing, p. 145, 2019
5. Virginia Evans – Jenny Dooley Upsream. Elementary A2 Student’s CD - Express Publishing, p. 157, 2021

4.4.2. Дополнительные источники:

6. Global Beginner Coursebook. Кейт Пикеринг, Джеки Макэвой, - Оксфорд, Макмиллан, 2010
7. Global Elementary Coursebook. Линдсей Кленфилд, Ребекка Роббени, - Оксфорд, Макмиллан, p. 198, 2020
8. Global Pre-intermediate Coursebook. Линдсей Кленфилд, - Оксфорд, Макмиллан, p. 199, 2021
9. In Company Second Edition, Elementary Student's Book with CD Rom. Саймон Кларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 240, 2021
10. In Company Second Edition, Pre-intermediate Student's Book with CD-Rom. Саймон Кларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 137, 2019
11. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 1 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 128
12. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 2 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p.128
13. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 3 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136
14. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 4 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136
15. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Hotel & Catering, Express Publishing, 2021 p.120
16. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Tourism Express Publishing pages: p.120

4.4.3. Дополнительные источники с мультимедийным приложением:

16. Virginia Evans, Jenny Dooley Upsream Beginner A1+ p.135 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

17. VirginiaEvans, JennyDooleyUpstreamBeginner A2 p.135 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing
18. VirginiaEvans, JennyDooleyUpstreamPre-Intermediate B1 p.155 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

4.4.4. Интернет- ресурсы:

Обучающие материалы

19. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов речевых умений и навыков
20. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
21. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
22. www.handoutsonline.com
23. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
24. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
25. www.icons.org.uk

Методические материалы

26. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio
27. www.standart.edu.ru
28. www.internet-school.ru
29. www.onestopenglish.com - Интернет-ресурс содержит методические рекомендации и разработки уроков ведущих методистов в области преподавания английского языка. Включает уроки, разработанные на основе материалов из The Guardian Weekly, интерактивные игры, музыкальные видео, аудиоматериалы, демонстрационные карточки;
30. www.macmillan.ru - Интернет-ресурс с методическими разработками российских преподавателей, содержит учебные программы и календарно- тематические планирования курсов английского языка повседневного и делового общения;
31. www.hltag.co.uk (articles on methodology)
32. www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
33. www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
34. www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Форма итогового контроля успеваемости: дифференцированный зачёт

Способы диагностики успеваемости обучения:

Текущий контроль осуществляется путем устной беседы по изученным темам, тестирования и написания самостоятельных и контрольных работ, проверки рефератов и творческих работ.

Результаты обучения	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки
Знания:		
– Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого	– Демонстрация интереса к будущей профессии; – рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества;	– внеаудиторная домашняя работа: сообщения; – практическая работа; – устный опрос; – индивидуальные задания, – письменные работы,

<p>этикета, отражающих особенности культуры стран изучаемого языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> – значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен); – языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера; 	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков использования информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – нахождение информации с помощью современных информационных технологий 	<ul style="list-style-type: none"> – тестирование
<p>Умения:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; – знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности – писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в странах изучаемого языка, – делать выписки из иноязычного текста; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии; – доброжелательное и адекватное взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения – организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; – осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях; – использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – внеаудиторная домашняя работа: – устные и письменные сообщения; – практическая работа; – устный опрос; – письменный контроль, – индивидуальные задания и проекты

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И
КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины профессионального цикла

ФК.00 Физическая культура

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»;

с учетом:

проекта примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального цикла

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2024 г

Председатель цикловой комиссии
общепрофессионального и профессионального цикла _____ О. А. Курячая

Заместитель директора по
учебно-методической работе _____ Е. И. Корнеева

Составители:

Кочергин Геннадий Васильевич, преподаватель дисциплин общеобразовательного и профессионального учебного циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ___ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФК. 00 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК. 00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ФК.00 Физическая культура является обязательной частью ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 7.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины:

Целью дисциплины ФК.00 «Физическая культура» является физическое воспитание личности, приобретение знаний, умений и навыков в области физической культуры, физическое совершенствование, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Учебная дисциплина ФК.00 «Физическая культура» в среднем профессиональном образовании призвана решать следующие **задачи**:

- совершенствование функциональных возможностей организма и укрепление индивидуального здоровья;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья в условиях производства, на рабочем месте;

- освоение системы знаний о занятиях физической культуры, их роли и значения в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятия физическими упражнениями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;

уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 80 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 40 часов, из них теоретические занятия 6 часов, практические занятий 34 часа;

- самостоятельной работы – 40 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии

Коды формируемых компетенций	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
Общие компетенции	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК.00 Физическая культура

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры	1	1				
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 1.2 Здоровый образ жизни	9	1			8	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.1. Легкая атлетика	3	1			2	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.2 Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	4		2		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.3 Совершенствование техники длительного бега	9	1	4		4	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.4 Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	4		2		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.5 Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	2		2			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.6 Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	2		2			
	Зачет	1	1				
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 3.1. Гимнастика	14		6		8	

ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.1. Волейбол. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. Нижняя и верхняя прямая и боковая подачи. ОФП	14		6		8	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.2. Баскетбол. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. Передачи мяча. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	16		10		6	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		80	6	34		40	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ФК.00 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		10	
Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры	Содержание учебного материала Спорт как социальное явление, как явление культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

Тема 1.2 Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала		
	Основы здорового образа и стиля жизни Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания	8	
Раздел 2. Легкая атлетика		26	
Тема 2.1 Легкая атлетика	Содержание учебного материала		
	Классификация видов легкой атлетики (ходьба, бег, прыжки, метания, многоборье). Оздоровительное и прикладное значение легкой атлетики. Особенности личной гигиены легкоатлета. Правила безопасности во время занятий легкой атлетикой.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему «Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки». Подготовить сообщение на тему «Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями».	2	
Тема 2.2 Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике	Содержание учебного материала		
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практическое занятие № 1-2. Инструктаж по ТБ. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

спортивной ходьбы	стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения.		
	Самостоятельная работа обучающихся Развитие беговой выносливости.	2	
Тема 2.3 Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала		
	Основы кроссового бега. Техника дыхания. Значение бега по пересеченной местности, преодоления естественных препятствий для развития и поддержания на требуемом уровне выносливости, силы, быстроты, ловкости. Кросс в олимпийском движении. Правила безопасности.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практические занятия Практическое занятие № 3-4. Инструктаж по ТБ. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции. Практическое занятие № 5-6. Инструктаж по ТБ. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся Развитие силы мышц ног, прыгучести. Развитие мышц плечевого пояса.	4	
Тема 2.4 Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала		
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практические занятия Практическое занятие № 7-8. Инструктаж по ТБ. Специальные упражнения прыгуна, ОФП.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся: Комплекс упражнений для развития координации.	2	
Тема 2.5 Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	Содержание учебного материала		
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практические занятия Практическое занятие № 9-10. Инструктаж по ТБ. Выполнение	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

	эстафетного бега 4x100, челночного бега.		
Тема 2.6 Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала		
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практические занятия Практическое занятие № 11-12. Инструктаж по ТБ. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся: Комплекс упражнений для развития координации.	2	
	Промежуточная аттестация (Зачет)	1	
Раздел 3. Гимнастика		14	
Тема 3.1. Гимнастика	Содержание учебного материала		
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практические занятия Практическое занятие № 13- 14. Инструктаж по ТБ. Упражнения с предметами; упражнения для коррекции осанки, упражнения на развитие гибкости, координации движения. Строевые упражнения. Практическое занятие № 15- 16. Инструктаж по ТБ. Общеразвивающие упражнения с предметами (гантели, гири, скакалка, гимнастическая палка, мячи, набивные мячи), упражнения в паре с партнером. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Практическое занятие № 17- 18. Инструктаж по ТБ. Круговая тренировка. Упражнения на тренажерах. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа. Подтягивание на перекладине. Подъем туловища в сед за 60 с. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление и выполнение комплекса упражнений утренней гигиенической гимнастики. Круговая тренировка для развития силы основных мышечных групп в домашних условиях с собственным весом. Комплекс упражнений для формирования и коррекции осанки.</p>	8	
Раздел 4. Спортивные игры		30	
<p>Тема 4.1. Волейбол Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. Нижняя и верхняя прямая и боковая подачи. ОФП</p>	Содержание учебного материала		
	Тематика практических работ (занятий)		
	<p>Практические занятия Практическое занятие № 19 – 24 Инструктаж по ТБ. Челночный бег 4x9м. Перемещения, разновидности стоек, передача мяча: передача снизу и сверху двумя руками, в парах, через сетку, передача мяча с изменением высоты. Подача: верхняя прямая подача по зонам. Нападающий удар с различных передач, через сетку. Одиночное блокирование, самостраховка после блока. Правила игры. Двухсторонняя игра. Игра по правилам.</p>	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	<p>Самостоятельная работа обучающихся История создания и развития волейбола. Правила безопасности при изучении элементов волейбола. Формирование профессионально значимых умений и навыков будущих специалистов средствами волейбола. Терминология игры. Правила игры в волейбол. Совершенствование техники приема, и передачи и подачи мяча.</p>	8	
<p>Тема 4.2. Баскетбол Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП Передачи мяча. ОФП Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП</p>	Содержание учебного материала		
	Тематика практических работ (занятий)		
	<p>Практические занятия Практическое занятие № 25-34 Инструктаж по ТБ. Теоретические сведения о мерах безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры в баскетбол. Основы техники владения мячом (дриблинг). Обучение стойкам, перемещениям, поворотам</p>	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

	<p>Воспроизведение навыков приёма и передачи мяча двумя руками из исходного положения на месте, а также из различных исходных положений в движении, с отскоком от пола.</p> <p>Двусторонняя учебная игра. Закрепление навыков индивидуального владения мячом (дриблинг).</p> <p>Жесты судей. Двусторонняя учебная игра. Практика в судействе соревнований по баскетболу.</p> <p>Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка».</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>История развития баскетбола. Правила игры, терминология. Правила безопасности при игре в баскетбол. Формирование профессионально значимых умений и навыков будущих специалистов средствами баскетбола.</p> <p>Комплекс упражнения для развития гибкости.</p> <p>Комплекс упражнений для развития скорости.</p> <p>Комплекс упражнения для развития ловкости.</p>	6	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		1	
Всего за курс:			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены спортивные сооружения:

- (универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;
- оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания.

Ядро для толкания.

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

Скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов).

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная.

Открытые спортивные площадки

Стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание общеобразовательной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют

теоретические знания, приобретают необходимые умения и навыки.

Дисциплина ОП.05 Безопасность жизнедеятельности изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в спортивном зале, практические занятия - в спортивном зале и на спортивной площадке согласно требованиям стандарта.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов:

- устный опрос обучающихся на занятиях,
- ответы на тестовые вопросы;
- выполнение практических заданий;
- контрольные нормативы.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании семестра в виде зачета, по окончании курса - дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура;
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Колодницкий Г.А., Кузнецов В.С. Физическая культура. Учебник для – СПО/ Г.А. Колодницкий, В.С. Кузнецов. - 3-е изд. Издательство КноРус - ISBN, 2022 г.,-256с.

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.

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.

3. Готовцев, Е.В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.

4. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.

5. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е.В. Конеевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.

6. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. — Москва: Спорт, 2022.

7. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО./ Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.

8. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 специальности. 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность применения профессиональной терминологии; – перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков; – перечисление критериев здоровья человека; – характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда; – перечисление форм методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии; – представление взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии; – представление профессиональных заболеваний; – представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма; – выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности; – сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности. 	<p>Текущий контроль при проведении: тестирование, контрольные задания, самостоятельная работа.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного оцета.</p> <p>Лёгкая атлетика Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); <p>Спортивные игры Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники базовых элементов спортивных игр; - технико-тактических действий студентов в ходе проведения учебных игр.

Приложение 3
к ОПОП-II по профессии
43.01.01 «Официант, бармен»

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	Мебель	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	Мебель	Основное	по технической документации	
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	ТС	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	ТС	Основное	по технической документации	

Кабинет «Товароведения пищевых продуктов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	Мебель	Основное	по технической документации	
2	Стул ученический	Мебель	Основное	по технической документации	
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
4	Стул преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
5	Доска учебная меловая	Мебель	Основное	по технической документации	
6	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
7	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
8	Программное обеспечение	ТС	Основное	по технической документации	
9	Мультимедийный проектор с экраном	ТС	Основное	по технической документации	

Кабинет «Культуры профессионального общения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	Мебель	Основное	по технической документации	
2	Стул ученический	Мебель	Основное	по технической документации	
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
4	Стул преподавателя	Мебель	Основное	по технической	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика документации	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Доска учебная меловая	Мебель	Основное	по технической документации	
6	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
7	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
8	Программное обеспечение	ТС	Основное	по технической документации	
9	Мультимедийный проектор с экраном	ТС	Основное	по технической документации	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика документации	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	Мебель	Основное	по технической документации	
2	Стул ученический	Мебель	Основное	по технической документации	
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
4	Стул преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
5	Доска учебная меловая	Мебель	Основное	по технической документации	
6	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
7	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
8	Программное обеспечение	ТС	Основное	по технической	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				документации	
9	Мультимедийный проектор с экраном	ТС	Основное	по технической документации	

Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	Мебель	Основное	по технической документации	
2	Стул ученический	Мебель	Основное	по технической документации	
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
4	Стул преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
5	Доска учебная меловая	Мебель	Основное	по технической документации	
6	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
7	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
8	Программное обеспечение	ТС	Основное	по технической документации	
9	Мультимедийный проектор с экраном	ТС	Основное	по технической документации	

1.2. . Оснащение мастерских/зон по видам работ
Мастерская «Бар»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стойка барная	Оборудование	Основное		
2	Барные стулья	Мебель	Основное		
3	Стол производственный	Мебель	Основное	Размер не менее	
4	Шкаф двухдверный	Мебель	Основное		
5	Холодильная витрина	Оборудование	Основное	ширина не менее 1,5 м	
6	Холодильник без морозильной камеры	Оборудование	Основное	со стеклянной дверью	
7	Станция для официанта	Оборудование	Специализированное	По технической документации	
8	Ванна моечная	Оборудование	Основное	Размер не менее	
9	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	Разновидность кофемашины автоматическая Количество групп (рожковые кофемашины)	
10	Дегидратор	Оборудование	Основное	Температурный режим от 30 до 70	
11	Пресс ручной для цитрусовых	Оборудование	Основное	Использование для цитрусовых	
12	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Объем не менее 23 л	
13	Тостер	Оборудование	Основное	Загрузка вертикальная	
14	Чайник	Оборудование	Основное	Тип - Электрический, объем не	
15	Соковыжималка	Оборудование	Основное	Мощность не менее 0.3 кВт	
16	Миксер для молочных коктейлей	Оборудование	Основное	Количество стаканов не менее 2 Объем одного стакана не менее 1 л Количество скоростей не менее 2	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17	Аппарат для горячего шоколада	Оборудование	Основное	Объем не менее 10 л	
18	Шоколадный фонтан	Оборудование	Основное	Количество уровней не менее 3	
19	Чайная пара	Оборудование	Основное	объем не менее 200 мл, материал - стекло или керамика	
20	Соусники	Оборудование	Специализированное	объем не менее 50 мл	
21	Ложка для мороженого	Оборудование	Специализированное	диаметр не менее 70 мм	
22	Шейкер для коктейлей	Оборудование	Специализированное	материал - металл	
23	Мерный стакан	Оборудование	Специализированное	объем не менее 100 мл	
24	Доска для сыра с приборами	Оборудование	Специализированное	материал доски - дерево,	
25	Поднос	Оборудование	Специализированное	диаметр не менее 36 см	
26	Гибкое стекло для столов	Оборудование	Специализированное	толщина не менее 500 микрон	
27	Скатерти банкетные	Оборудование	Специализированное	не менее 1200мм*1200мм*800мм, цвет - белый	
28	Бокал для красного вина	Оборудование	Специализированное	объем не менее 350 мл	
29	Бокал для белого вина	Оборудование	Специализированное	объем не менее 250 мл	
30	Бокал для шампанского	Оборудование	Специализированное	объем не менее 250 мл	
31	Бокал коньячный	Оборудование	Специализированное	объем не менее 250 мл	
32	Рюмка	Оборудование	Специализированное	объем не менее 50 мл	
33	Хайбол	Оборудование	Специализированное	объем не менее 250 мл	
34	Харрикейн	Оборудование	Специализированное	объем не менее 250 мл	
35	Стакан виски	Оборудование	Специализированное	объем не менее 250 мл	
36	Айриш	Оборудование	Специализированное	объем не менее 250 мл	
37	Маргаритка	Оборудование	Специализированное	объем не менее 200 мл	
38	Нож столовый	Оборудование	Специализированное	длина не менее 10 см	
39	Вилка столовая	Оборудование	Специализированное	длинна не менее 10 см,	
40	Ложка столовая	Оборудование	Специализированное	диаметр не менее 50 мм	
41	Ложка чайная	Оборудование	Специализированное	диаметр не менее 20 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
42	Чайник-заварник	Оборудование	Специализированное	объем не менее 500 мл, материал-	
43	Креманка на ножке	Оборудование	Специализированное	объем не менее 150 мл, материал-	
44	Блендер	Оборудование	Специализированное	тип - погружной, не менее 3х	
45	Джиггер	Оборудование	Специализированное	объем не менее 15/30 мл,	
46	Винный штопор	Оборудование	Специализированное	тип - рычажный, вид- бабочка,	
47	Сифон	Оборудование	Специализированное	материал- стекло/нержавеющая	
48	Пробка-лейка	Оборудование	Специализированное	материал- пластик/нержавеющая	

Мастерская «Банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол обеденный	Мебель	Основное	По технической документации	
2	Стул обеденный	Мебель	Основное	По технической документации	
3	Диван	Мебель	Основное	По технической документации	
4	Стулья	Мебель	Основное	По технической документации	
5	Холодильник без морозильной камеры	Оборудование	Основное	По технической документации	
6	Кофемашина	Оборудование	Основное	Тип автоматическая Количество групп (рожковые кофемашины)	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Телевизор	Оборудование	Основное	По технической документации	
8	Кондиционер	Оборудование	Основное	По технической документации	

Зона под вид работ «Организация и технология обслуживания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стойка барная	Мебель	Основное	длина не менее 5 метров	
2	Ванна моечная	Мебель	Основное	размеры не более 1050мм/530мм/870мм, с 1 отверстием под смеситель	
3	Холодильная витрина	Мебель	Основное	шириной не менее 1,5 м	
4	Холодильный шкаф	Мебель	Основное	со стеклянной распашной дверью	
5	Барные стулья	Оборудование	Основное	максимальная высота сидения не	
6	Станция для официанта	Оборудование	Основное	не менее 500x500x1100 мм	
7	Холодильник без морозильной камеры	Оборудование	Основное	со стеклянной дверью	
8	Дегидратор	Оборудование	Основное	Температурный режим от 30 до 70	
9	Пресс ручной для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Материал нержавейка	
10	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Объем не менее 23 л	
11	Тостер	Оборудование	Основное	Загрузка вертикальная	
12	Чайник	Оборудование	Основное	Тип - Электрический, объем не 3 л	
13	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	Мощность не менее 0.3 кВт	
14	Миксер для молочных коктейлей	Оборудование	Специализированное	Количество стаканов не менее 2	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объем одного стакана не менее 1л Количество скоростей не менее 2	
15	Аппарат для горячего шоколада	Оборудование	Специализированное	Объем не менее 10 л	
16	Шоколадный фонтан	Оборудование	Специализированное	Количество уровней не менее 3	
17	Стол обеденный	Мебель	Основное	из любого материала	
18	Стул обеденный	Мебель	Основное		
19	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	Тип автоматическая Количество групп (рожковые кофемашины) не менее 2 Объем бойлера не менее 10 л	
20	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	Ковёр диэлектрический
21	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	Противоожоговая	Набор первой медицинской помощи
22	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	Огнетушитель
23	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	Кулер
24	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	Учебно-методические и образовательные ресурсы

Зона под вид работ «Сервизная»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Вешалка одинарная	Мебель	Основное	1-сторонняя	
2	Вешалка двойная	Мебель	Основное	2-сторонняя	
3	Стеллаж кухонный	Мебель	Основное	размер не менее 1000мм*600мм*1800мм , не менее 4 полок	
4	Стиральная машина	Мебель	Основное	Тип загрузки фронтальная Объем барабана не менее 100 л Загрузка от 6 до 13 кг	
5	Стол производственный	Оборудование	Основное	размер не менее 1000x700x850 мм	
6	Стеллаж для сушки посуды	Оборудование	Основное	количество полок не менее 6 шт. Размер не менее: Ширина 90 см, Глубина 30 см, Высота 195см	
20	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
21	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	Противоожоговая	
22	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
23	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	
24	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	

1.3. Оснащение спортивного зала

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Волейбольная сетка	Оборудование	основное	Стандартная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
2	Баскетбольные щиты	Оборудование	основное	Стандартная	
3	Гимнастические маты	Оборудование	основное	Стандартная	
4	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	Оборудование	основное	Стандартная	
5	Столы для настольного тенниса	Оборудование	основное	Стандартная	
6	Сетка для настольного тенниса	Оборудование	основное	Стандартная	
7	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	основное	электронные и печатные пособия	
8	Электронные образовательные ресурсы	УМК	основное	электронные и печатные пособия	
9	Нормативная документация	УМК	специализированное	Электронные и печатные пособия	
10	Наглядные пособия	УМК	специализированное	Электронные и печатные пособия	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресло п/мягкое	Мебель	основное	Стандартное	
2	Стол письменный	Мебель	основное	Стандартный	
3	Полка выставочная	Мебель	основное	Стандартный	
4	Телевизор	ТС	основное	По технической документации	

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	основное	Стандартный	
2	Стол кафедра для выдачи книг (большой)	Мебель	основное	Стандартный	
3	Каталожный шкаф	Мебель	основное	Стандартный	
4	Стеллаж для книг	Мебель	основное	Стандартный	
5	Компьютер	ТС	основное	По технической документации	

Актóвый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра	Мебель	основное	Стандартная	
2	Стол компьютерный	Мебель	основное	Стандартный	
3	Кресло п/мягкое	Мебель	основное	Стандартное	
4	Акустическая система	ТС	основное	По технической документации	
5	Усилитель	ТС	основное	По технической документации	
6	Компьютер	ТС	основное	По технической документации	
7	Микрофон	ТС	основное	По технической документации	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Yandex DataLens.	5	ОП.07ц1 Основы цифровой грамотности ОП.08ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОПн.06 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
2	Zero Block.	25	
3	Visual Basic.	25	
4	Microsoft Visual C++, Code:Blocks с Mingw, Dev C++	25	
5	Turbo Pascal, Free Pascal, ABC Pascal, DevPascal/	25	
6	Dreamweaver и Sublime Text.	25	
7	Movavi.	25	
8	АудиоМастер.	25	
9	ПО Gimp, Inkscape	25	
10	Notepad++.	25	
11	Sublime, Atom, Vs Code.	25	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	4
3	СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
4	ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	9
5	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	13
6	ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	22

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен» (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования разработана согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №731 от 02.08.2013 г.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования - 10 месяцев

Квалификация: официант, бармен, буфетчик.

Программа ГИА разработана в соответствии с:

– Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) "Об образовании в Российской Федерации";

– Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных»;

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №731 от 02.08.2013 г.;

– Постановлением Правительства РФ от 16 марта 2022 г. № 387 «О проведении эксперимента по разработке, апробации и внедрению новой образовательной технологии конструирования образовательных программ среднего профессионального образования в рамках федерального проекта "Профессионалитет";

– Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;

– Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. №464 и внесенными изменениями от 28.08.2020 №441;

– Распоряжением Минпросвещения России от 01.04.2019 №Р-42 (ред. от 01.04.2020) "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена";

– Положением ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТПКМ» «О проведение государственной итоговой аттестации».

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен и работодателей.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен и является обязательной процедурой для обучающихся не зависимо от формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) среднего профессионального образования в колледже.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ВД 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
По запросу работодателя	
ВД 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ВД 03. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию

приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Государственная итоговая аттестация также выявляет овладение выпускниками общими компетенциями (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом местного самоуправления муниципального района и городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа демонстрационного экзамена из числа экспертов (далее – экспертная группа).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

3.2. Допуск к государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

3.3. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.01 Официант, бармен проводится в форме демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации (далее - КОД).

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- базовый уровень;
- профильный уровень.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится, на базе образовательной организации (или другой организации) на основании договора о сетевой форме реализации образовательных программ на основе требований к результатам освоения

образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом выбранного КОД по профессии.

ДЭ базового уровня направлен на определение уровня освоения и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в смоделированных производственных условиях.

При проведении ДЭ базового уровня теоретический блок рекомендуется проводить перед практическим блоком.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников, основывается на требованиях ФГОС СПО, а также квалификационных требований, заявленных организациями-работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, и проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (в образовательной организации или на площадке организации-работодателя).

ДЭ профильного уровня направлен на определение уровня освоения и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в реальных или смоделированных производственных условиях.

Особенностью ДЭ профильного уровня является требование о включении в экзаменационную комиссию представителя организации-работодателя.

Для профильного уровня теоретический блок ДЭ проводится после практического блока.

Объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР согласно ФГОС СПО по профессии на базе среднего общего образования – 1 неделя, на базе основного общего образования – 2 недели.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Процедура проведения демонстрационного экзамена

Для участия в демонстрационном экзамене:

– не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

– за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Площадка оснащена в соответствии с установленными требованиями по компетенции «Ресторанный сервис».

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начало проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, не позднее, чем за двадцать дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен (далее - участники) и лиц,

обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Демонстрационный экзамен состоит из практического и теоретического блока. Процедура выполнения заданий практического блока демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется в ЦПДЭ. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Рекомендуемая продолжительность выполнения заданий практического блока и теоретического блока по ППКРС указана в таблице 3.

Таблица 3

Категория обучающихся	Максимальная продолжительность выполнения, ак. ч. на группу	
	практический блок	теоретический блок
1	2	3
обучающиеся по ППКРС	7	1

На демонстрационный экзамен профильного уровня выносятся профессиональные задачи работодателей, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности, в том числе в соответствии с универсальным кодификатором проверяемых требований к результатам освоения образовательной программы по профессии.

Задание включает в себя следующие разделы: технологическая карта/лист задания, лист оценивания операций, инфраструктурный лист.

В ходе практического блока демонстрационного экзамена экзаменуемые должны подтвердить наличие практических навыков и умений, указанных в КОД.

В ходе теоретического блока демонстрационного проверяется профессиональная подготовка в соответствии с ФГОС СПО и требованиями работодателя.

Формы проверки результатов освоения теоретического блока — письменное или компьютерное тестирование.

Используемый при тестировании контрольно-измерительный материал включает в себя инструкцию по выполнению, комплекс тестовых заданий, методику обработки результатов.

Не позднее, чем за один день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена (далее – подготовительный день).

В подготовительный день в центре проведения экзамена в обязательном порядке присутствуют члены экспертной группы, участники, а также иные лица, участвующие в организации и проведении демонстрационного экзамена, по решению главного эксперта.

В подготовительный день главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между участниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между участниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах. Участники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена, факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) главный эксперт;

- б) члены экспертной группы;
- в) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- г) технический эксперт;
- д) участники;
- е) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь участнику демонстрационного экзамена из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент)).

Допуск участников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В случае отсутствия у участника документа, удостоверяющего личность, его личность может подтвердить представитель образовательной организации, о чем главным экспертом совместно с представителем образовательной организации составляется специальный акт.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения установленного порядка проведения ГИА.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена согласно распределению обязанностей. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется Колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена. Состав экспертной группы утверждается директором Колледжа.

Главный эксперт вправе:

- давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена и участниками;
- удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до полного окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований порядка проведения ГИА.

Технический эксперт имеет право:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, участникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а равно невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, участников действия участников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Тьютор (ассистент) обязан:

- не мешать и не взаимодействовать с участниками, кроме лиц с ограниченными

возможностями здоровья и (или) инвалидностью;

- не передавать участникам средства связи, передачи и хранения информации, иные предметы и материалы, за исключением форм помощи и содействия

- участникам из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью целях устранения функциональных препятствий при выполнении заданий демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Участники имеют право:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Участники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими участниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Допуск участников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает участников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена участники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все участники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места, в соответствии со своими обязанностями, требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена участники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в спокойной и доброжелательной обстановке с неукоснительным соблюдением участниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства участников.

Явка участника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена участника, лица, привлеченного

к проведению демонстрационного экзамена или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется отдельный акт.

Результаты ГИА участника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой участник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает участникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60, 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий, участники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ участниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Участник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения участниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценочные материалы Демонстрационного экзамена

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.01 Официант, бармен
Наименование квалификации (наименование направленности)	Официант, бармен, буфетчик
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 731
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый Профильный

5.1. Структура КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;

6. образец задания.

5.2. Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

6. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласие результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа.

Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании в апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по профессии

43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.01 Официант, бармен разработана в соответствии с:

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»

– Методическими рекомендациями по разработке и реализации рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы в профессиональных образовательных организациях, разработанными Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт детства, семьи и воспитания Российской академии образования».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего специального образования Луганской Народной Республики «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»

Пояснительная записка

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.1. Цели и задачи воспитания обучающихся

1.2. Направление воспитания

1.3. Целевые ориентиры воспитания

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

3.5. Анализ воспитательного процесса

Приложение 1. Примерный календарный план воспитательной работы

Пояснительная записка

Данная программа воспитания направлена на решение проблем гармоничного вхождения обучающихся в социальный мир и налаживание ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми. Воспитательная программа показывает каким образом педагоги могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с участниками образовательной деятельности.

Программа воспитания для обучающихся ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» направлена на формирования гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества.

Программа воспитания является обязательной частью образовательной программы ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» и предназначена для планирования организации системной воспитательной работы.

Актуальность разработки и определение направлений воспитательной работы колледжа определяются значимостью выполнения требований Федеральных государственных стандартов в части формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся как результата и основания воспитательной деятельности колледжа. Реализация программы воспитательной работы определяется необходимостью создания оптимальных условий для успешного развития каждого обучающегося, удовлетворения их потребностей с учётом особенностей личности, обеспечение формирования личностно и социально значимых качеств обучающихся, их социализации.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: <ul style="list-style-type: none">– Конституция Российской Федерации (с поправками);– Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;– Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. 31.07.2020 № 304-ФЗ.);– Федеральный закон РФ от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»;– Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 24.04.2020) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;– Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»;– Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» (ред. от 1.07.2020);– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования

	<p>и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»</p> <ul style="list-style-type: none"> – Распоряжение Правительств РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»; – Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»; – Национальный проект «Демография» (утв. президиумом совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», «ФП Спорт-норма жизни» и др.); – Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; – Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; – Локальные нормативные документы ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»;
Цель Программы	<p>Целью Программы воспитания является личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации, приобретении опыта поведения и при мнения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике, отдельными отраслевыми требованиями.</p>
Задачи Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать у обучающихся традиционные общечеловеческие ценности; 2. Сформировать у обучающихся гражданское и патриотическое сознание, причастность и ответственность за судьбу Отечества, готовность к выполнению конституционных обязанностей. 3. Повышать мотивацию к академическим достижениям обучающихся с помощью развития наставничества и участия в образовательном процессе социальных партнеров. 4. Прививать обучающимся интерес к своей специальности, воспитать положительное отношение к труду. 5. Развивать проектное мышление, инициативу и лидерские особенности обучающихся, умение взять на себя ответственность. 6. Развивать у обучающихся ценностное отношение к сохранению и укреплению собственного здоровья, культуру здорового образа жизни. 7. Сформировать ответственное отношение к окружающей среде, соблюдать нравственные и правовые принципы природопользования, вести активную деятельность по изучению и охране природы своей местности.
Сроки реализации программы	<p>На базе среднего общего образования в очной форме –10месяцев</p>
Исполнители программы	<p>Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, заместитель директора, курирующий учебную работу, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, социальный педагог, педагог психолог, воспитатель</p>

общежития, председатели цикловых комиссии, кураторы групп, преподаватели, члены совета обучающихся, представители родительского комитета
--

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты.

Программа предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности с целью достижения обучающимися личностных результатов образования, определенных ФГОС.

Реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебная и производственная практики) деятельности, осуществляемой совместно с семьей и другими участниками образовательных отношений, социальными институтами воспитания, и направлена на достижение формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, старшему поколению, человеку труда, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи

Программа включает три раздела: целевой, содержательный, организационный. Структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы (приложение № 1).

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент, определяемый разработчиками самостоятельно.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Содержание воспитания обучающихся в образовательной организации системы среднего профессионального образования определяется содержанием российских базовых (гражданских, национальных) норм и ценностей, которые закреплены в Конституции Российской Федерации. Эти ценности и нормы определяют инвариантное содержание воспитания обучающихся. Вариативный компонент содержания воспитания обучающихся включает духовно-нравственные ценности культуры, традиционных религий народов России.

Воспитательная деятельность в ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТПКМ», является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений являются директор, заместители директора, преподаватели, кураторы групп, педагог-психолог, социальный педагог, мастера производственного обучения, преподаватель ОБЖ, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, члены студенческого совета, представители родительского совета, представители организаций-работодателей. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Воспитательная программа ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТПКМ» направлена на формирование и развитие интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности обучающегося, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией. Целью воспитания обучающихся в колледже является:

- развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;

- формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачами воспитания обучающихся в колледже являются:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний) и формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

- приобретении социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Воспитательная деятельность в колледже планируется и осуществляется на основе культурно-исторического, системно-деятельностного, личностно ориентированного подходов и с учётом принципов воспитания: гуманистической направленности воспитания,

совместной деятельности молодежи и взрослых, следования нравственному примеру, безопасной жизнедеятельности.

1.2. Направления воспитания (инвариантный компонент)

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учетом направлений воспитания:

- гражданское воспитание;
- патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- эстетическое воспитание;
- физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия;
- профессионально-трудовое воспитание;
- экологическое воспитание;
- ценности научного познания.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Формирование у обучающихся системы нравственных ценностей отражено в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности. Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

	Наименование компетенций
ОК 01	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, к памяти защитников и подвигам Героев Российской Федерации, закону и правопорядку, старшему поколению, человеку труда, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником Российской Федерации	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Российской Федерации. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Российской Федерации	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового	ЛР 12

содержания.		
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»		
Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТПКМ» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения		ЛР 13
Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТПКМ»: в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях.		ЛР14
Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного за колледжем участка.		ЛР15

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания разработаны с учетом этнокультурных и региональных особенностей, состава и направленности реализуемых образовательных программ СПС), условий образовательной деятельности с учетом организационно-правовой формы, учредителя, режима работы. Вариативные целевые ориентиры не противоречат инвариантным целевым ориентирам.

РАЗДЕЛ 2 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад профессиональной образовательной организации

Учебное заведение основано в 1929 году, как школа фабрично- заводского ученичества.

В марте 1944 года на базе школы была организована школа торгово-кулинарного ученичества на основании Постановления Совета Народных Комиссаров и Приказа Народного Комиссариата УССР от 24 марта 1944 года № 211. С марта 1944 года по февраль 1946 года школа находилась в непосредственном подчинении Ворошиловградского областного отдела торговли и входила в систему образования УССР.

В 1956-1958 годах – это школа торгово-кулинарного ученичества областного управления торговли г. Ворошиловграда.

В 1962 году – Луганская школа торгово-кулинарного ученичества была передана Луганскому техникуму советской торговли.

В 1966 году – школа торгово-кулинарного ученичества реорганизована в профессиональное торгово-кулинарное училище Управления торговли Ворошиловградского облисполкома (приказ № 256 от 17.07.66).

В 1981 год – Луганское профессиональное торгово-кулинарное училище переименовано в Луганское профессионально-техническое училище Управления торговли исполкома Луганского областного Совета народных депутатов (приказ Министерства торговли СССР № 236 от 02.07.81). 1985 г. – Луганское профессионально-техническое училище Управления торговли исполкома Луганского областного Совета народных депутатов переименовано в среднее профессионально-техническое училище № 47 г. Луганска (приказ Облпрофтехобразования № 187 от 12.07.1985).

В 1991 году приказом Министерства народного образования УССР от 04.04.1991 года № 82 реорганизовано в Луганское высшее профессиональное училище № 47. На основании Распоряжения Совета Министров Луганской Народной Республики «О создании Государственных учреждений Луганской Народной Республики» от 14.04.2015 № 02-05/72/15 на базе Луганского высшего профессионального училища № 47 (ДОН ЛОГА) было создано Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства».

Гордостью ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» являются его выпускники. За 90 лет существования учебного заведения подготовлено более 60 000 специалистов различного профиля. Многие выпускники Колледжа стали талантливыми организаторами и передовиками производства, государственными служащими, научными работниками.

В колледже расположен актовый зал на 150 мест, спортивный зал. Библиотека колледжа располагает всеми необходимыми ресурсами для обеспечения учебного процесса в соответствии с образовательными программами, реализуемыми в колледже, имеет читальный зал.

В колледже работает высококвалифицированный коллектив, который стремится к качественной подготовке обучающихся колледжа, успешной социализации молодежи и взрослого населения, удовлетворявшего потребности экономики Российской Федерации в кадрах высокой квалификации.

Миссия воспитательного отдела колледжа нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан Российской Федерации, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

В колледже сформирован студенческий актив, совет самоуправления. Один раз в месяц проводятся заседания студенческого совета, направленные на обсуждение

предстоящих мероприятий, выявление возникших проблем у обучающихся, формирование сплоченности студенческого коллектива, развитие у них ответственности.

Открытость жизни колледжа обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте колледжа <https://лкттпкм.рф/> и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте <https://vk.com/lkttpkm>.

Воспитательный процесс в ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» базируется на социокультурных и духовно-нравственных ценностях, принятых в обществе, при этом наиболее значимыми для среднего профессионального образования являются:

- ценность самоопределения и самореализации;
- ценность профессионализма;
- осмысленный, производительный и качественный профессиональный труд;
- ценность социального доверия и партнерства.

Процесс воспитания в ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» основывается на следующих принципах:

- принцип общественной направленности-соответствие характера и содержания воспитания социокультурным потребностям, интересам страны и народа;

- принцип субъективности — развитие способности обучающихся, выпускника осознавать себя во взаимоотношениях с людьми и миром, оценивать свои действия и предвидеть их последствия, отстаивать свою нравственную, гражданскую позицию, противостоять внешнему негативному влиянию;

- соблюдение законности и прав обучающегося и его семьи (законных представителей), соблюдения конфиденциальности информации о обучающихся и семье, приоритета безопасности обучающихся при нахождении в колледже;

- создание в колледже психологически комфортной практикоориентированной образовательной среды, направленной на формирование умения учиться самостоятельно в течение всей жизни;

- личностно-ориентированный и деятельностный подходы в воспитании организация воспитательного процесса через социально - значимую и значимую для личности обучающегося и педагогов совместную деятельность, опору на положительное в человеке, создание условий для получения необходимого выпускнику опыта, приоритет активных и интерактивных методов воспитания, проектной деятельности и т.д. ;

- принцип социального и сетевого партнерства — непосредственное участие в воспитательном процессе представителей работодателей носителей профессиональной корпоративной культуры; использование при организации воспитательного процесса ресурсного потенциала организаций дополнительного образования детей и взрослых, общественных объединений и организаций и т.д.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Ценностными основами учебно-воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Виды, формы и содержание воспитательной деятельности организуются по следующим модулям:

ИНВАРИАНТНЫЕ

Модуль Образовательная деятельность;

Модуль Кураторство;

Модуль Наставничество;

Модуль Основные воспитательные мероприятия;

Модуль Организация предметно-пространственной среды;

Модуль Взаимодействие с родителями (законными представителями);

Модуль Самоуправление;

Модуль Профилактика и безопасность;
Модуль Социальное партнерство и участие работодателей;
Модуль Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство;
ВАРИАТИВНЫЕ
Модуль Молодежные общественные объединения, клубы;
Модуль Экологическое воспитание;
Модуль Гражданско-правовое и патриотическое воспитание;
Модуль Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание;
Модуль Антикоррупционное воспитание.

ОСНОВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Образовательная деятельность»

Образовательная деятельность – это главные традиционные общеколледжные дела, в которых принимает участие большая часть обучающихся и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно с педагогами. Это комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив. Ключевые дела обеспечивают включенность в них большого числа детей и взрослых, способствуют интенсификации их общения, ставят их в ответственную позицию к происходящему в колледже.

Цель модуля – формирование комплекса общеколледжных традиционных мероприятий, обеспечивающие его включенности всех участников образовательного процесса.

Задачи модуля:

- формирование компетентности в сфере культурно-досуговой деятельности (включая выбор путей и способов использования свободного времени, культурно и духовно обогащающих личность);
- культурное и гуманитарное воспитание обучающихся колледжа, развитие у обучающихся творческой активности, популяризации студенческого творчества;
- развитие досуговой деятельности как особой сферы жизнедеятельности студенческой молодежи;
- сохранение и приумножение культурных традиций народа;
- развитие общеколледжных традиций;
- вовлечение в деятельность колледжа всех участников образовательного процесса;
- воспитание обучающихся с активной жизненной позицией, гражданственности, развитие творческого потенциала.

Ожидаемые результаты – увеличение процента охвата обучающихся и рост результативности участия по всем направлениям учебно-воспитательной деятельности, в том числе:

- рост количества обучающихся, вовлеченных в деятельность кружков, клубов, творческих и общественных объединений по сравнению с предшествующим периодом;
- рост количества обучающихся, принявших участие в культурно-массовых мероприятиях и фестивалях по сравнению с предшествующим периодом;
- рост количества обучающихся, принявших участие в спортивно-массовых мероприятиях и соревнованиях по сравнению с предшествующим периодом; - рост количества участников волонтерских объединений по сравнению с предшествующим периодом;
- рост числа обучающихся - организаторов мероприятий по сравнению с предшествующим периодом;
- рост числа реализованных студенческих проектов по сравнению с предшествующим периодом;

– рост уровня удовлетворенности обучающихся организацией досуга и культурной жизни по результатам социологического опроса.

Модуль «Кураторство»

Цель модуля - реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т.п.

- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академической успеваемости и проблемах обучающихся, их положение в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и руководством;

- работа с обучающимися, вступивших в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

- планирование, подготовка и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т.д. с обучающимися;

- проектирование программы индивидуальной поддержки сопровождения обучающихся, испытывающих трудности в учебном процессе;

- планирование и проведение групповых собраний, бесед, классных часов по плану куратора;

- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость, посещаемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и (или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;

- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися.

Модуль «Наставничество»

Цель модуля - реализация воспитательного потенциала наставничества как уникальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программы наставничества;

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями детей находящихся в трудной жизненной ситуации;

- оказание психологической и профессиональной поддержки в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;

- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке;

- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций — партнеров);

Реализуемые в Колледже модели взаимодействия в рамках форм наставничества: «педагог-обучающийся»:

- «педагог — неуспевающий обучающийся» - педагог, имеющий высокий уровень профессионально;

- «руководитель группы обучающихся» - педагог программирует воспитательный процесс в колледже;

- «педагог - талантливый обучающийся» наличие у педагога профессионального стиля педагогической деятельности.

«Работодатель-обучающийся»:

- «успешный профессионал — обучающийся, выбирающий профессию» — краткосрочное взаимодействие, в процессе которого наставник представляет обучающемуся или группе обучающихся возможности и перспективы конкретного места работы;

- «работодатель — будущий сотрудник» — профессиональная поддержка в формате стажировки, направленная на развитие конкретных навыков и компетенций, адаптацию на рабочем месте и последующее трудоустройство.

«Обучающийся-обучающийся»:

- «успевающий — неуспевающий», классический вариант поддержки для достижения лучших образовательных результатов;

- «лидер — пассивный», психоэмоциональная поддержка с адаптацией в коллективе или развитием коммуникационных, творческих, лидерских навыков;

- «равный — равному», в процессе которого происходит обмен навыками, например, когда наставник обладает критическим мышлением, а наставляемый креативным; взаимная поддержка, совместная работа над проектом.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- проведение в колледже праздников, ежегодных творческих (театрализованные, музыкальные, литературные и другие) мероприятий, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, с привлечением обучающихся к подготовке и проведению данных мероприятий;

- разработка и реализация обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнеров Колледжа;

- проведение тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, день семьи и т.д.).

Цель модуля: создание гуманистического воспитательного пространства группы, обуславливающего формирование конкурентоспособной, разносторонне развитой личности, обладающей высоким уровнем образования, интеллектуальными, гражданскими, нравственными качествами, культурой физического здоровья, способной к самореализации, профессиональному самоопределению.

Задачи модуля:

– продолжить работу по повышению уровня мотивации к учебной деятельности, формирования познавательных интересов, добросовестного отношения к обучению;

– создание условия для повышения социальной активности обучающихся, их самостоятельности и ответственности в организации жизни учебного коллектива и социума, поддержка творческой активности обучающихся во всех сферах деятельности;

– создание условия для самовоспитания и самосовершенствования личности;

– пропаганда здорового образа жизни и негативного отношения к вредным привычкам; развитие коммуникативных навыков и формирование методов бесконфликтного общения;

– сплочение учебного коллектива;

– формирование у обучающихся гражданско-патриотического сознания, духовно-нравственных ценностей гражданина России;

– совершенствование системы семейного воспитания, повышение

ответственности родителей за воспитание и обучение детей, правовая и экономическая защита личности обучающегося;

- формирование интереса к выбранной профессии/специальности; развитие навыков профессионального самообразования; получения новых/смежных профессиональных компетенций;

- формирование навыков построения профессиональной карьеры обучающихся.

Ожидаемые результаты:

- формирование у обучающихся банка собственных достижений;
- обеспечение популяризации успешного опыта;
- развитие профессиональной карьеры через открытые внеурочные мероприятия, презентации, выступления, диспуты с выпускниками и работодателями, портфолио;
- повышение интереса к выбранной специальности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Цель модуля реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по ее созданию, поддержанию использованию в воспитании:

- оформление и обновление стендов в помещениях колледжа, содержащих в доступной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчеты об интересных событиях;
- популяризацию символики Колледжа (эмблема), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты;
- создание и поддержание в библиотеке стеллажей книгообмена, на которые обучающиеся, преподаватели могут выставлять для общего использования свои книги, брать для чтения другие;
- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы;
- разработку и оформление пространств проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров;
- разработку и обновление материалов (стендов, плакатов), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе Колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности;
- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю Колледжа.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в колледже, реализующей программы СПО), предусматривает:

- организацию и деятельность студенческого совета с целью учета мнения обучающихся колледжа по вопросам управления колледжем и при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих права и законные интересы обучающихся;
- участие представителей студенческого совета в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, в анализе воспитательной деятельности колледжа;
- привлечение к деятельности студенческого совета выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности.

Модуль «Взаимодействие с родителями(законными представителями)»

Цель модуля - реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и преподавателей, условий обучения и воспитания;

- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных партнеров, обмениваться опытом;
- группы с участием преподавателей, в которых обсуждаются интересующие родителей вопросы, согласуется совместная деятельность; - привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых мероприятий;
- целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, приемных детей.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Цель модуля - реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды для обучающихся. Одно из важнейших направлений воспитательной работы колледжа профилактика правонарушений, девиантного поведения, бродяжничества, безнадзорности в подростковом возрасте. Образовательная организация уделяет большое внимание работе не только с одаренными детьми, но и подростками «группы риска»).

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасности и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, зависимости и другое). Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников, социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);
- вовлечение обучающихся в воспитательную деятельность, проекты, программы профилактической направленности социальных и природных рисков в колледже и в социокультурном окружении с педагогами, родителями, социальными партнерами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культуры, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и другие);
- организацию превентивной работы с обучающимися со сценариями социально одобряемого поведения, по развитию навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативным воздействиям, групповому давлению;
- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
- подготовка к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- иммунитет к идеологии терроризма и экстремизма;
- отсутствие конфликтов среди обучающихся, основанных на национальной, религиозной почве;
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся для составления социального паспорта колледжа.

ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТПКМ» по вопросам воспитания взаимодействует;

- 1) с органами исполнительной и представительной власти
 - администрация муниципального образования;
 - территориальный орган социальной защиты населения;

- муниципальный орган образования;
- муниципальный орган здравоохранения; - муниципальные органы внутренних дел;

- районный (городской) суд;
- районная (городская) прокуратура;
- муниципальный орган занятости населения;
- муниципальный орган по физической культуре, спорту и туризму;
- муниципальный орган культуры.

2) с межведомственными комиссиями:

- комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав;
- группа по делам несовершеннолетних ОМВД;
- организации отдыха, оздоровления и занятости детей в каникулярное время при отделе образования.

3) С общественными объединениями, организациями, фондами.

4) Со средствами массовой информации.

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Цель модуля - реализация воспитательного потенциала социального партнерства колледжа, реализующей программы СПО), в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнеров, предприятий (организаций) и работодателей в мероприятиях (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные и региональные праздники, торжественные мероприятия и т.п.);
- участие представителей организаций-партнеров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, родительских, педагогических, совместных), встреч, круглых столов с приглашением представителей организаций-партнеров, где обсуждаются актуальные вопросы;
- участие в региональных проектах, связанных с профориентационной деятельностью.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Цель модуля - реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в колледже предусматривает:

- диагностическое обследование уровня профессиональной идентичности и мотивации к освоению выбранной профессии/специальности обучающихся колледжа. С помощью данной диагностики выявляется уровень осознанности выбора будущей профессиональной сферы деятельности, мотивации к обучению по выбранному профессиональному профилю;
- диагностическое исследование удовлетворенности качеством образовательных услуг колледжа;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- формирование ценностного отношения обучающихся к обществу, семье, творчеству, профессиональной деятельности;
- осознание и принятие семейных ценностей, готовность к созданию семьи и воспитанию детей,
- Возрождение значимости больших многопоколенных семей, профессиональных династий;
- активное участие обучающегося в целеполагании, планировании и организации своей деятельности, в осмыслении и оформлении результатов, в результате проделанной работы и определении проекций дальнейшего прогнозирования;

- индивидуальное консультирование педагогом-психологом обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии/специальности;
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие представление о получаемой профессии/специальности и условиях работы;
- участие обучающихся колледжа в мероприятиях профориентационной направленности для учащихся школ Луганской Народной Республики;
- презентация профессий/специальностей и профессиональные пробы, мастер-класс, экскурсия по колледжу;
- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства, работе над профессиональными проектами различного уровня и др.

Модуль «Социализация и духовно-нравственное развитие»

Цель модуля – создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно - нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся уважения к старшему поколению.

Задачи модуля:

- воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;
- реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;
- формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;
- формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью - как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь, развитие культуры здорового питания;
- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
- развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- развитие культуры межнационального общения;
- развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;
- формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договариваться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;
- воспитание ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

–содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

–формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Технологии взаимодействия по реализации мероприятий модуля:

–студенческое самоуправление

–работа студенческого совета, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий;

–работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации работы кружков, студий, клубов и др.;

–работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

–вовлечение родителей в проведение мероприятий (Фестиваль национальных культур и др.);

–проведение неформальных клубных встреч родителей и обучающихся; проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

–проведение индивидуальных консультаций родителей с социальным педагогом по вопросам по вопросам толерантности, нравственного выбора, предупреждения асоциальных проявлений;

–работа с преподавателями и мастерами производственного обучения: совместное обсуждение вопросов качества и результативности студенческих инициатив, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: развитие творчества, инициативности, эмоциональной грамотности обучающихся;

–взаимодействие руководящих и педагогических работников: контроль руководящими работниками режима работы кружков, студий, клубов, качества проводимых воспитательных мероприятий, оценка уровня их безопасности и вовлеченности обучающихся;

–открытые дискуссионные педагогические площадки по эффективному взаимодействию с обучающимися при проведении различных воспитательных мероприятий;

–работа с кураторами, педагогическими работниками колледжа по эффективному использованию их профессионального и творческого потенциала, повышение их профессиональной, коммуникативной, информационной и правовой компетентности.

Ожидаемые результаты:

–воспитание у обучающихся толерантного сознания, идеологии и культуры толерантности;

–повышение уровня межэтнической и межконфессиональной толерантности в молодежной среде;

–формирование у обучающихся интереса и уважения к традициям, обычаям и культуре.

–Результативность модуля определяется по следующим показателям:

–активность обучающихся в мероприятиях;

–сформированность ключевых компетенций выпускника;

–взаимодействие с общественными и профессиональными организациями, организациями культуры, направленное на нравственное развитие учащихся и оптимизацию воспитательной деятельности (организация культурного отдыха, экскурсий, занятий в музеях, встреч с интересными людьми;

–проведение социальных и психологических исследований; участие в конкурсах);

–участие обучающихся к воспитательной программе, реализуемой образовательной организацией (активное участие в мероприятиях, положительные эмоциональные отзывы

обучающихся).

Дополнительные модули

Модуль «Молодежные общественные объединения, клубы»

Цель модуля реализация воспитательного потенциала работы по молодежным общественным объединениям, клубам в колледже предусматривает:

- развитие волонтерского движения, спортивного студенческого клуба, «Движение первых»;
- содействие развитию прямых контактов и связей между молодежными организациями, клубными формированиями;
- осуществление информационного обмена в интересах развития сотрудничества молодежных организаций, клубных формирований;
- разработку планов и программ сотрудничества молодежных организаций, клубных формирований в области культурного обмена, спорта;
- привлечение студентов, рабочей молодежи к разностороннему сотрудничеству на основе общего коллективного творчества;
- привлечение внимания студентов к воспитанию культуры поведения, расширению общекультурных знаний, формированию творческой личности, способной к яркому самовыражению, пропаганде здорового образа жизни, нравственно — эстетическому воспитанию, духовному воспитанию;
- обеспечение информированности о ситуации в молодежной среде, интересах, проблемах через общение, тесное сотрудничество с прессой, ведение своей информационно-издательской деятельности;
- взаимодействие с органами государственной власти города, органами местного самоуправления, предприятиями и учреждениями по вопросам защиты прав и законных интересов молодежи;
- формирование лидерских качеств, организация способностей обучающихся через организацию молодежных объединений и клубов и проведение разноплановых просветительских, спортивных, досуговых мероприятий;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, военноисторических, спортивных клубах, молодежных объединениях, волонтерском движении;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан.

Модуль «Экологическое воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по экологическому воспитанию в колледже предусматривает:

- формирование экологической культуры обучающихся, приобщение подрастающего поколения к пониманию экологических проблем современности и участию в их решении;
- отбор и реализация эффективных практик экологического воспитания обучающихся;
- реализация комплекса мероприятий, направленных на экологическое просвещение и повышение уровня экологической культуры обучающихся;
- вовлечение обучающихся в решение экологических проблем региона;
- сформированное представление об условиях устойчивого состояния экосистем и причинах возникновения экологического кризиса;
- владение разнообразными формами и методами поиска знаний, практическими умениями, организаторскими способностями, расширение кругозора;
- представление рациональному использованию природных ресурсов.

Модуль «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание»

Гражданско-патриотическое воспитание является стратегическим приоритетным направлением воспитательной деятельности профессиональных образовательных организаций, так как имеет значение в формировании и развитии личности гражданина-патриота. Реализация воспитательного потенциала работы по гражданско-правовому и патриотическому воспитанию в колледже предусматривает:

- формирование у молодого поколения чувства патриотизма, гражданственности, уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа;
- формирование системы поддержки семейного воспитания;
- содействие укреплению связей между поколениями, родственных связей, профессиональных династий;
- формирование высокой социальной активности, гражданской ответственности, духовности, становления настоящих граждан России, обладающих позитивными ценностями и качествами, способных проявить их в созидательном процессе в интересах Отечества, обеспечения его жизненно важных интересов и устойчивого развития;
- формирование активной гражданской позиции обучающихся (гражданин Отечества, защитник, избиратель, волонтер);
- формирование правового сознания обучающихся, позволяющих им избежать аутоагрессивного, девиантного или деструктивного поведения, совершения правонарушений;
- воспитание уважения к традициям, принадлежностям и устоям других людей;
- развитие социального и гражданского становления личности, успешной самореализации в социуме;
- проведение занятий, классных часов, бесед, направленных на профилактику аутоагрессивного поведения, правонарушений и зависимостей у обучающихся, содействие их личностному и профессиональному росту, развитие жизнестойкости и адаптационных стратегий;
- развитие и углубление знаний об истории и культуре региона;
- формирование у обучающихся чувства гордости за героическое прошлое своей Родины;
- формирование чувства ответственности за свои поступки, правовой культуры и общечеловеческих ценностей;
- знание конституционных прав и законов государства и их соблюдение; проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- способность аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа.

Модуль «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по духовно-нравственному и культурно-эстетическому воспитанию в колледже предусматривает:

- воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;
- формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;
- формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе к самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условно успешной профессиональной и общественной деятельности;
- формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях

спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактики наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;

- развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;

- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору долга, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

- развитие культуры межнационального общения;

- формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договориться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;

- формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие дела и сотрудничать для их достижения;

- обогащение эмоционального мира обучающегося нравственными переживаниями и формирование у них нравственных чувств;

- расширение знаний о правилах поведения в общественных местах, друг с другом;

- показать необходимость и важность этикета, применения правил этикета на практике;

- формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебной, профессиональной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания и универсальной духовно-нравственной компетенции «становиться лучше»;

Реализация модуля в виде:

- участие в международных и всероссийских событиях культурологической направленности, акциях;

- экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследием области; посещение театральных спектаклей, концертов; кураторские часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях;

Модуль «Антикоррупционное воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по антикоррупционному воспитанию в колледже предусматривает:

- воспитание ценностных установок и развитие способностей, необходимых для формирования у молодых людей гражданской позиции в отношении коррупции;

- формирование компетентности в решении жизненных задач по существующим нормам и правилам;

- формирование у обучающихся антикоррупционного мировоззрения и гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; - формирование мировоззренческой, ценностно-смысловой сферы обучающихся, российской гражданской

идентичности, толерантности, приверженности ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;

- овладение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях связанных с коррупцией.

Формы антикоррупционного воспитания: лекции, беседы, классные часы, интерактивные уроки, просмотр фильмов, проведение профилактических мероприятий.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами по воспитательной работе. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом.

Наименование должности (в соответствии со штатным расписанием колледжа)	Функциональные обязанности по воспитательной работе
Директор	Организация и руководство воспитательным процессом в колледже
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Руководство содержанием и реализацией рабочей программы воспитания. Текущее и перспективное планирование, контроль реализации мероприятий, выполнение поставленных задач
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организации современного воспитательного процесса в школе с точки зрения развития деятельности детских и молодежных общественных объединений, трансляции федеральной и региональной повестки по основным мероприятиям и конкурсам, помощи в реализации инициатив обучающихся
Социальный педагог	Анализ проблем обучающихся, разработка программ адаптации, социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся и семей
Практический психолог	Осуществляет деятельность в части реализации программ воспитания, направленную на психолого-социальную адаптацию обучающихся Психологический анализ социальной ситуации развития в образовательных учреждениях, выявление основных проблем и определение причин их возникновения, путей и средств их разрешения
Руководители физического воспитания	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции в области развития физической культуры и спорта
Библиотекарь	Участие к подготовке и проведению внеклассных мероприятий, направленных на духовно-нравственное, гражданско-патриотическое воспитание обучающихся
Преподаватели и мастера производственного обучения/классный руководитель	Формирование у обучающихся компетенций и личностных результатов обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО, развитие интереса к выбранной профессии, организация внеурочной деятельности

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие проведение мероприятий на условиях договоров сотрудничества.

3.2 . Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Порядок и система применения мер поощрения обучающихся определяется локально нормативным актом.

Поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

- объявление благодарности;,-
- награждение грамотой;
- награждение почётной грамотой;
- благодарственное письмо обучающемуся и/или его родителям (законным представителям).

3.3 Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, клубов, кружков и секций в колледже, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнерами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- участие в конкурсах, семинарах преподавателей по воспитательной деятельности;
- оформление предметно-пространственной среды колледжа.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- проводимые в колледже дела и реализованные проекты;
- уровень вовлеченности обучающихся в дела колледжа, проекты и мероприятия, проводимые в колледже, а также проводимые на районном, республиканском уровнях;
- включенность обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- снижение негативных факторов в сфере обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений, отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование, тестирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями студенческого совета. Внимание педагогов сосредотачивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые

проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора курирующим воспитательный процесс, советником директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, педагогом психологом, социальным педагогом, классными руководителями.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по профессии 43.01.01 Официант, бармен
на 2024-2025 учебный год

Календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.01 Официант, бармен является приложением к рабочей программе воспитания по данной профессии и отражает формы, виды и содержание деятельности с учетом особенностей профессии 43.01.01 Официант, бармен

№	Формы, виды и содержание деятельности	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность			
1.	Проведение практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии	в течение учебного года	Педагоги ЦК
2.	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам, модулям на различных уровнях.	в течение учебного года	Педагоги ЦК
2. Кураторство			
1.	Организация и подготовка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
2.	Конкурс-проект «В моей профессии – мое будущее»	Апрель	Педагоги ЦК
3. Наставничество			
1.	Мастерская наставника: Международный день наставничества	Октябрь	Мастера производственного обучения
2.	Мастерская наставника: Международный день бариста	Март	Педагоги ЦК
4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Международный День официанта	21 мая	Педагоги ЦК
2.	Конкурс профессионального мастерства «Профессионал»	Ноябрь	Педагоги ЦК
3.	Конкурс профессионального мастерства, посвященный Всемирному Дню коктейля	Февраль	Педагоги ЦК
4.	День бармена	24 февраля	Педагоги ЦК
5.	Внутригрупповые конкурсы профессионального мастерства	в течение учебного года	Мастера производственного обучения
6.	Конкурс профессионального мастерства «Лучший Официант, бармен»	Апрель	Мастера производственного обучения
5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Размещение, поддержание, обновление на территории ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТПКМ» выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией	в течение учебного года	Педагоги ЦК

	43.01.01 Официант, бармен		
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Родительские собрания на тему «Труд красит человека», «Моя профессиональная династия»	в течение учебного года	Руководители учебных групп
2.	Беседы с родителями о местах практик обучающихся с приглашением представителей работодателей.	в течение учебного года	Руководители учебных групп, мастера производственного обучения
7. Самоуправление			
1.	Презентация деятельности клубов «Амбассадоры профессии»	Апрель	Педагоги ЦК
2.	Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах, проводимых на уровне Луганской Народной Республики и РФ.	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
8. Профилактика и безопасность			
1.	Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах различного уровня.	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
2.	Конкурс-проект «Безопасная среда на практике»	Февраль	Педагоги ЦК
9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	Организация экскурсии на предприятия ООО Транспортная кампания «Вояж» сеть супермаркетов «Матрешка»	Март	Педагоги ЦК, представители работодателей
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах различного уровня.	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
2.	Организация сотрудничества с Центром трудоустройства	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
3.	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	Декабрь, июнь	Мастера производственного обучения

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии:

Россия - страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>.