**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ 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 выпускника**
Официант Бармен Буфетчик

**Одобрено протоколом педагогического совета** Протокол № 21 от «21» 04 2026 г.

**Утверждено приказом ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ»** Приказ № 43 от «24» 04 2026г.
*(реквизиты утверждающего документа)*

**Согласовано с предприятиями-работодателями:**
**ООО «Транспортная компания «ВОЯЖ»** Ген. директор / _____ / Гончарук О.И.
*должность* *подпись* *ФИО*

**ООО «СПАР ЛУГАНСК»** Директор / _____ / Фурина Н.В.
*должность* *подпись* *ФИО*

**2026 год**

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 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: | ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА» |
| Организации-работодатели: | ООО «Транспортная компания «ВОЯЖ»<br>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....17

**Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы....21**

5.1. Учебный план....21

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы....22

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)....22

5.4. Календарный учебный график....26

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей....27

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы....27

5.7. Практическая подготовка....27

5.8. Государственная итоговая аттестация....27

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы....28**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы....28

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий....28

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы....28

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы....30

**Перечень приложений к ОПОП-П:**

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей и практик
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 | *Сервис и туризм* |
| 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:<br>Наличие медицинской книжки;<br>прохождение обязательных предварительных периодических медицинских осмотров<br>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<br>Бармен<br>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:<br>- учебная<br>- производственная | 684<br>288<br>396 | 684<br>288<br>396 |
| физическая культура | 40 | 34 |
| **Вариативная часть образовательной программы** | **144** | **116** |
| в т.ч. запрос конкретного работодателей, включая цифровой образовательный модуль: | 144 | 88 |
| ОП.08 ц Основы цифровой грамотности и информационные технологии | 36 | 28 |
| ОПн.09 Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | 32 |
| ПМ н.03 Освоение профессии Кассир торгового зала | 72 | 56 |
| Промежуточная аттестация | **36** | |
| ГИА в форме демонстрационного экзамена | **36** | |
| Всего | **1476** | **1115** |

## 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). Официант | Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, | 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<br>А/02.3. Обслуживание гостей в холле организации питания |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | бармен» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146) | | A/03.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания<br>A/04.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания |
| | | | B. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков | B/01.4. Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки<br>B/02.4. Обслуживание гостей в зале организации питания<br>B/03.4Обслуживание гостей в баре организации питания<br>B/04.4Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий<br>B/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. |
| Освоение профессии Кассир торгового зала | ПМн.03 Освоение профессии Кассир торгового зала |

## 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 |

| | | |
|---|---|---|
| | | виды современных информационных технологии, используемых в профессиональной деятельности |
| | | технические средства и программное обеспечение современных информационных технологий |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | **Умения:** |
| | | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; |
| | | применять современную научную профессиональную терминологию; |
| | | определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; |
| | | определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; |
| | | определять источники финансирования |
| | | **Знания:** |
| | | содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| | | современная научная и профессиональная терминология; |
| | | возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| | | основы предпринимательской деятельности и основы финансовой грамотности |
| | | правила разработки бизнес-планов |
| | | порядок выстраивания презентации |
| | | кредитные банковские продукты |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Умения:** |
| | | организовывать работу коллектива и команды; |
| | | взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| | | **Знания:** |
| | | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| | | основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | **Умения:** |
| | | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | **Знания:** |
| | | особенности социального и культурного контекста; |
| | | правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных | **Умения:** |
| | | понимать и описывать значимость своей профессии*;* |
| | | применять стандарты антикоррупционного поведения |
| | | **Знания:** |
| | | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; |
| | | значимость профессиональной деятельности по профессии; |
| | | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |

| | | |
|---|---|---|
| | 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, типов и классов | **Навыки:** |
| | | 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 |

| | | |
|---|---|---|
| | | 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; |
| | | правилсочетаемости 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 барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок | ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию | **Навыки:** |
| | | предложения потребителям организации питания меню, 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; |
| | | правил сочетаемости напитков и блюд; |
| | | требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| | ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-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; |
| | | требований к качеству, температуры блюд и напитков при подаче |
| | ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с | **Навыки:** |
| | | подачи холодных закусок; |
| | | подачи горячих закусок; |
| | | подачи первых блюд; |

| | | |
|---|---|---|
| | нормативными требованиями | 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 питании. |
| | 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 |
| Освоение | ПКн 3.1. Соблюдать | **Навыки:** |

| | | |
|---|---|---|
| профессии Кассир торгового зала | правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями | эксплуатации контрольно-кассовой техники (далее – ККТ); |
| | | 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 |
| | ПКн 3.2. 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 |
| | ПКн 3.3 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; |
| | ПКн 3.4 Оформлять документы по | **Навыки:** |
| | | оформления документов по кассовым операциям; |

| | | |
|---|---|---|
| | 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 торгово-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 |
|---|---|---|---|---|---|
| ПМн.03 | Освоение профессии Кассир торгового зала | ПКн.3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями | *Формулировка отсутствует* | *Формулировка отсутствует* | **Навыки:**<br>эксплуатации контрольно-кассовой техники (далее – ККТ);<br>выполнения расчетных операций с покупателями;<br>**Уметь:**<br>осуществлять подготовку ККТ различных видов;<br>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах-POS терминалах), фискальных регистраторах;<br>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;<br>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;<br>оформлять документы по кассовым операциям;<br>соблюдать правила техники безопасности<br>**Знать:**<br>документы, регламентирующие применение ККТ;<br>правила расчетов и обслуживания покупателей; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | типовые правила обслуживания, эксплуатации ККТ и правила их регистрации;<br>правила техники безопасности при работе с ККТ;<br>классификацию устройств ККТ;<br>основные режимы ККТ;<br>особенности технического обслуживания ККТ; |
| | | ПКн 3.2 Проверять платеже-способность государственных денежных знаков | | | **Навыки:**<br>проверки платежеспособности государственных денежных знаков и обслуживания покупателей<br>**Уметь:**<br>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;<br>оформлять документы по кассовым операциям;<br>**Знания:**<br>признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядка получения, хранения и выдачи денежных средств;<br>отличительных признаков платежных средств безналичного расчета;<br>правил оформления документов по кассовым операциям; |
| | | ПКн 3.3. Проверять количество продаваемых товаров, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги | | | **Навыки:**<br>проверки количества продаваемых товаров, наличие маркировки, правильности цен на товары и услуги;<br>**Уметь:**<br>проверять количество продаваемых товаров;<br>проверять правильности упаковки и маркировки;<br>проверять соответствие цены на товарах с данными регистраторов внутреннего учета товаров;<br>**Знать:**<br>видовой ассортимент и количество товаров различных групп, подгрупп, видов, наименований;<br>правила маркирования товаров различных групп, подгрупп, видов, наименований;<br>виды и правила работы регистраторов и сканеров штрих-кодов товаров; |
| | | 3.4 Оформлять документы по кассовым операциям | | | **Навыки:**<br>оформления документов по кассовым операциям;<br>**Уметь**:<br>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;<br>оформлять документы по кассовым операциям;<br>**Знать:**<br>документы, регламентирующие применение ККТ;<br>порядок ведения кассовой книги;<br>порядок составления кассовой отчетности;<br>правила оформления документов по кассовым операциям |

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

| | | |
|---|---|---|
| ОП.04 | Правовые основы профессиональной деятельности | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09. |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 08. |
| ОП.08ц1 | Основы цифровой грамотности и информационные технологии | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.4 |
| ОПн.09 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09. |
| ОПв.10 | Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 2.4; ПК 2.6; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4 |
| ОПв.11 | Экологические основы природопользования и бережливое производство | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07. |
| **П** | **Профессиональный учебный цикл** | **ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4** |
| ПМ | Профессиональные модули | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; 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; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4 |
| ПМ.01 | Обслуживание потребителей организаций общественного питания | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПКн 3.3 |
| МДК.01.01 | Организация и технология обслуживания в общественном питании | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПКн 3.3 |
| УП.01.01 | Учебная практика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПКн 3.3 |
| ПП.01.01 | Производственная практика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.4; ПКн 3.3 |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.4; ПКн 3.3 |
| ПМ.02 | Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4 |
| МДК.02.01 | Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4 |
| УП.02.01 | Учебная практика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4 |
| ПП.02.01 | Производственная практика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4 |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен по модулю | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4 |
| ФК | ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА | ОК 08. |
| **Вариативная часть образовательной программы** | | **ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4** |
| ОП.08ц1 | Основы цифровой грамотности и информационные технологии | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПКн 3.1 |
| ОПн.09 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.4 |
| ПМн.03 | Освоение профессии Кассир торгового зала | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.4 |
| МДК.03.01 | Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.4 |
| ПП.03 | Производственная практика | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4 |
| ПМн. 03 ЭК | *Квалификационный экзамен по профессии Кассир торгового зала* | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4 |
| ГИА.02 | Государственная итоговая аттестация - демонстрационный экзамен | ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; 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; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4 |

## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

| | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K | L | M | N | O | P | Q | R | S | T | U | V | W | X | Y | Z | AA | AB | AC | AD | AE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | **ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА** | | | | | | | 1080 | 1080 | 720 | 360 | 525 | 348 | 142 | 58 | 144 | | 4 | 165 | 549 | 372 | 149 | 46 | 173 | | 4 | 195 | 860 | 198 | 562 | 144 |
| 5 | **ОП.Общепрофессиональный цикл** | | | | | | | 287 | 287 | 198 | 89 | 189 | 130 | 64 | | 64 | | 2 | 59 | 98 | 68 | 34 | | 34 | | | 30 | 287 | | 198 | 144 |
| 6 | | ОП.01 | Основы культуры профессионального общения | | | 1 | | 52 | 52 | 36 | 16 | 52 | 36 | 16 | | 20 | | | 16 | | | | | | | | | 52 | | 36 | |
| 7 | | ОП.02 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | | 1 | | 52 | 52 | 36 | 16 | 52 | 36 | 20 | | 16 | | | 16 | | | | | | | | | 52 | | 36 | |
| 8 | | ОП.03 | Товароведение пищевых продуктов | 1 | | | | 85 | 85 | 58 | 27 | 85 | 58 | 28 | | 28 | | 2 | 27 | | | | | | | | | 85 | | 58 | |
| 9 | | ОП.04 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | | 2 | 52 | 52 | 36 | 16 | | | | | | | | | 52 | 36 | 20 | | 16 | | | 16 | 52 | | 36 | |
| 10 | | ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | | | 2 | | 46 | 46 | 32 | 14 | | | | | | | | | 46 | 32 | 14 | | 18 | | | 14 | 46 | | 32 | |
| 11 | **П.Профессиональный учебный цикл** | | | | | | | 497 | 497 | 338 | 159 | 250 | 170 | 66 | 58 | 44 | | 2 | 80 | 247 | 168 | 85 | 46 | 35 | | 2 | 79 | 497 | | 334 | |
| 12 | **ПМ.Профессиональные модули** | | | | | | | 497 | 497 | 338 | 159 | 250 | 170 | 66 | 58 | 44 | | 2 | 80 | 247 | 168 | 85 | 46 | 35 | | 2 | 79 | 497 | | 334 | |
| 13 | | ПМ.01 | **Модуль 1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | ПМ.01 | **Обслуживание потребителей организаций общественного питания** | **12** | | **12** | | 250 | **250** | **170** | **80** | 250 | **170** | **66** | **58** | **44** | | **2** | **80** | | | | | | | | | 250 | | 168 | |
| 15 | | МДК.01.01 | Организация и технология обслуживания в общественном питании | 1 | | | | 250 | 250 | 170 | 80 | 250 | 170 | 66 | 58 | 44 | | 2 | 80 | | | | | | | | | 250 | | 168 | |
| 16 | | УП.01.01 | Учебная практика | | | 1 | | 144 | 144 | 144 | | 144 | 144 | | | 144 | | | | | | | | | | | | 144 | | 144 | |
| 17 | | ПП.01.01 | Производственная практика | | | 2 | | 180 | 180 | 180 | | 108 | 108 | | | 108 | | | | 72 | 72 | | | 72 | | | | 180 | | 180 | |
| 18 | | ПМ.01.ЭК | *Экзамен по модулю* | *2* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | ПМ.02 | **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** | **22** | | **22** | | 247 | **247** | **168** | **79** | | | | | | | | | 247 | **168** | **85** | **46** | **35** | | **2** | **79** | 247 | | 166 | |
| 20 | | МДК.02.01 | Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | 2 | | | | 247 | 247 | 168 | 79 | | | | | | | | | 247 | 168 | 85 | 46 | 35 | | 2 | 79 | 247 | | 166 | |
| 21 | | УП.02.01 | Учебная практика | | | 2* | | 144 | 144 | 144 | | | | | | | | | | 144 | 144 | | | 144 | | | | 144 | | 144 | |
| 22 | | ПП.02.01 | Производственная практика | | | 2* | | 216 | 216 | 216 | | | | | | | | | | 216 | 216 | | | 216 | | | | 216 | | 216 | |
| 23 | | ПМ.02.ЭК | *Экзамен по модулю* | *2* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | **ФК.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА** | | | | | | | 80 | 80 | 40 | 40 | 20 | 12 | 4 | | 8 | | | 8 | 60 | 28 | 4 | | 24 | | | 32 | 80 | | 40 | |
| 25 | | ФК.00 | ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА | | 1 | 2 | | 80 | 80 | 40 | 40 | 20 | 12 | 4 | | 8 | | | 8 | 60 | 28 | 4 | | 24 | | | 32 | 80 | | 40 | |
| 26 | **Вариативная часть образовательной программы** | | | | | | | 198 | 198 | 144 | 54 | 54 | 36 | 8 | | 28 | | | 18 | 144 | 108 | 18 | | 88 | | 2 | 36 | | 198 | | 144 |
| 27 | **Дополнительный профессиональный блок дисциплин, модулей** | | | | | | | 198 | 198 | 144 | 54 | | | | | | | | | 144 | 108 | 18 | | 88 | | 2 | 36 | | 198 | | 144 |
| 28 | | ОП.08ц1 | Основы цифровой грамотности и информационные технологии | | | 2 | | 54 | 54 | 36 | 18 | 54 | 36 | 8 | | 28 | | | 18 | | | | | | | | | | 54 | | 36 |
| 29 | | ОПн.09 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 2 | | 54 | 54 | 36 | 18 | | | | | | | | | 54 | 36 | 4 | | 32 | | | 18 | | 54 | | 36 |
| 30 | | **ПМн.03.** | **Освоение профессии Кассир торгового зала** | | | | | **90** | **90** | **72** | **18** | | | | | | | | | **90** | **72** | **14** | | **56** | | **2** | **18** | | **90** | | **72** |
| 31 | | МДК.03.01 | Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями | | | 2 | | 54 | 54 | 36 | 18 | | | | | | | | | 54 | 36 | 14 | | 20 | | 2 | 18 | | 54 | | 36 |
| 32 | | ПП.03.01 | Производственная практика | | | 2 | | 36 | 36 | 36 | | | | | | | | | | 36 | 36 | | | 36 | | | | | 36 | | 36 |
| 33 | | ПМ.03.Эк | *Квалификационный экзамен по профессии Кассир торгового зала* | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 | | **ГИА.01** | **Промежуточная аттестация** | | | | | **36** | **36** | | **36** | **12** | | | | | | | **12** | **24** | | | | | | | **24** | **36** | | | |
| 35 | | **ГИА.02** | **Государственная итоговая аттестация - демонстрационный экзамен** | | | | | **36** | **36** | **36** | | | | | | | | | | **36** | **36** | | | **36** | | | | **36** | | **36** | |
| 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 37 | | | Итого по обязательной и вариативной части, ак.час | | | | | 1080 | 1080 | 720 | 360 | 525 | 348 | 142 | 58 | 144 | | 4 | 165 | 549 | 372 | 149 | 46 | 173 | | 4 | 195 | 79,63% | 20,37% | 79,78% | 20,22% |
| 38 | | | Учебная практика, ак.час | | | | | 288 (8нед) | | | | 144 (4 нед) | | | | | | | | 144 (4 нед) | | | | | | | | | | | |
| 39 | | | Производственная практика | | | | | 396 (11 нед) | | | | 108 (3 нед) | | | | | | | | 288 (8 нед) | | | | | | | | | | | |
| 40 | | | Промежуточная аттестация | | | | | 36 ак.час (1 нед) | | | | 12 час | | | | | | | | 24 час | | | | | | | | | | | |
| 41 | | | ГИА | | | | | 36 ак.час ( 1нед) | | | | | | | | | | | | 36 ак.час ( 1нед) | | | | | | | | | | | |
| 42 | | | Итого, ак.час (макс / обязат) | | | | | 1818 / 1476 (41 нед) | | | | 777/612 (17 нед) | | | | | | | | 1041/864 (24 нед) | | | | | | | | | | | |
| 43 | | | Максимальная нагрузка в период обучения, ак.час | | | | | | | | | 51,3 | | | | | | | | 51,55 | | | | | | | | | | | |
| 44 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 45 | | | Экзаменов | | | | | 6 | | | | 2 | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | |
| 46 | | | Дифференцированных зачетов | | | | | 10 | | | | 4 | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | |

## 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 | ОПн.09 Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | По запросам работодателей для приобретения первичных навыков общения на иностранном языке для успешной работы по профессии |
| 3 | ПМн 03 Овладение профессией Кассир торгового зала | 36 | По запросам работодателей для приобретения навыков работы по использованию контрольно-кассовой техники, учету денежных средств, способам расчетов с покупателями |
| **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. | Знакомство с предприятием. Характеристика торгово-технологических помещений.<br>Характеристика помещений для потребителей. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.<br>Ознакомление с видами торговых помещений предприятия общественного питания (далее – ПОП).<br>Взаимосвязь торговых и производственных помещений ПОП.<br>Ознакомление с планировкой, оснащением, интерьером ПОП.<br>Ознакомление с оборудованием торгового зала ПОП<br>Изучение меню и прейскурантов. Виды и назначение меню. Требования, предъявляемые к составлению меню, содержание, назначение, последовательность расположения блюд, предложение меню гостям. Прейскурант, содержание, назначение.<br>Последовательность расположения винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий<br>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<br>Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.<br>Обслуживание массовых банкетных мероприятий.<br>Подготовка столовой посуды, приборов столового белья к обслуживанию.<br>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.<br>Обслуживание посетителей (отработка приемов): | ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания | 180 | 1-2 | Торговый зал предприятия | Администратор |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | обслуживание посетителей в обычном режиме<br>подготовка торгового зала к обслуживанию<br>предварительная сервировка столов к завтраку<br>предварительная сервировка столов к обеду<br>предварительная сервировка столов к ужину<br>приём предварительных заказов и оформление счетов<br>приветствие и размещение гостей за столом<br>приём и выполнение заказов<br>подача холодных закусок<br>подача горячих закусок<br>подача первых блюд<br>встреча гостей, приветствие, приглашение гостей за стол,<br>размещение гостей за столом.<br>предложение гостям меню и карты вин.<br>рекомендации по выбору блюд, алкогольных напитков.<br>техника работы официанта с подносом при переносе блюд и напитков<br>техника работы официанта при подаче блюд и напитков.<br>способы подачи блюд “в обнос”, “в стол”, при помощи приставного столика.<br>Обслуживание массовых банкетных мероприятий:<br>прием заказа на банкет с учетом пожелания заказчика, составление меню;<br>отработка приемов расстановки столов в зале, сервировка столов;<br>отработка приемов предварительная сервировка стола приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям;<br>отработка приемов обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами;<br>отработка приемов обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами;<br>отработка приемов обслуживания банкета-фуршет;<br>отработка приемов обслуживания банкета-коктейль;<br>отработка приемов обслуживания банкета-чай;<br>отработка приемов размещения гостей за столом;<br>организация обслуживания участников банкета;<br>отработка приемов подачи блюд и напитков на банкетах, подача аперитива;<br>отработка приемов расчета с гостем. | | | | | |
| 2. | Изучение используемых нормативных документов на предприятии.<br>Изучение и составление структуры управления предприятия питания.<br>Анализ оборудования залов.<br>Перечень предоставляемых услуг предприятия.<br>Организация рекламы.<br>Организация музыкального сопровождения бара.<br>Виды планирования, применяемые на предприятии.<br>Определение стиля руководства.<br>Показатели, эффективности управления.<br>Состояние единовременного плана (на проведение мероприятий различного рода).<br>Выявление спроса потребителей. | ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и | 216 | 2 | Торговый зал предприятия: барная стойка | Администратор |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ненавязчивое предложение и рекомендация продукции.<br>Решение ситуационных задач в нестандартных рабочих ситуациях.<br>Разрешение конфликтов в коллективе и на рабочем месте.<br>Решение конфликтных ситуаций.<br>Реализация и применение нововведений в предприятие.<br>Санитарно-эпидемиологические мероприятия в предприятиях питания.<br>Ознакомление с ассортиментом реализуемой продукции.<br>Изучение прейскуранта, карта вин, карты коктейлей кофейной, чайной карты.<br>Изучение соблюдения санитарных норм и правил к условиям производства и реализации продукции на предприятии.<br>Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологии обслуживания.<br>Подготовка барной стойки к обслуживанию.<br>Приемка товаров в баре.<br>Эксплуатация барного оборудования.<br>Получение и подготовка стеклянной посуды, инвентаря к обслуживанию.<br>Расчет необходимого количества посуды для бара, полировка барного стекла.<br>Организация рабочего места бармена.<br>Оформление барной стойки, расстановка алкогольных напитков в витрине бара.<br>Встреча посетителей, рекомендации по выбору напитков, коктейлей, закусок к ним.<br>Обслуживание посетителей за барной стойкой.<br>Разлив основных напитков в баре.<br>Расчет с посетителями.<br>Уборка барной стойки<br>Приготовление, оформление и подача коктейлей.<br>Изучение должностных обязанностей бармена.<br>Приготовление кофе и кофейных напитков.<br>Приготовление чая и чайных напитков.<br>Приготовление свежевыжатых соков.<br>Приготовление молочных коктейлей, оформление, подача.<br>Приготовление коктейлей с мороженым, оформление, подача.<br>Приготовление аперитивов.<br>Приготовление диджестивов.<br>Приготовление безалкогольных коктейлей, оформление подача.<br>Приготовление средеалкогольных коктейлей, оформление, подача.<br>Приготовление крепкоалкогольных коктейлей, оформление, подача.<br>Приготовление сложных коктейлей оформление, подача.<br>Приготовление экзотических коктейлей.<br>Приготовление слоистых коктейлей.<br>Приготовление коктейлей с мятой.<br>Приготовление горячих коктейлей.<br>Приготовление коктейлей с игристыми напитками.<br>Приготовление коктейлей методом билд. | простых закусок | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Приготовление коктейлей методом шейк.<br>Приготовление коктейлей методом стир.<br>Приготовление коктейлей методом бленд.<br>Приготовление популярных классических коктейлей.<br>Приготовление и оформление холодных закусок из овощей.<br>Приготовление и оформление холодных закусок из рыбы, мяса.<br>Приготовление и оформление бутербродов.<br>Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей.<br>Приготовление и оформление салатов из рыбы и морепродуктов.<br>Приготовление и оформление салатов из мясных продуктов.<br>Приготовление горячих закусок из грибов и сыра.<br>Приготовление горячих закусок из мясных и рыбных продуктов.<br>Приготовление и оформление холодных десертов.<br>Приготовление и оформление желированных сладких блюд.<br>Приготовление и оформление горячих десертов<br>Отчетность бармена: (акт приема-передачи товарно-материальных ценностей барменами, акт инвентаризации, акта списания). | | | | | |
| | **Итого обязательная часть** | | **396** | | | |
| | **Вариативная часть** | | | | | |
| | Инструктаж по технике безопасности при работе на ККТ. Организация рабочего места официанта, бармена. Установка кассовой ленты на разных видах ККТ.<br>Работа на ККТ различных видов с соблюдение техники безопасности. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ<br>Осуществление заключительных операций работы на ККТ. Инкассация денежных средств. Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям. Проверка их платёжеспособности.<br>Оформление и учет расчётных операций. Оформление препроводительной ведомости в банк, кассовой книги.<br>Проведение инвентаризации товаров в предкассовой зоне и оформление соответствующих документов. | ПП.03 Производственная практика по ПМн 03 Освоение профессии Кассир торгового зала | **36** | **2** | Торговый зал предприятия: барная стойка | Администратор |
| | **Итого вариативная часть** | | **36** | | | |

### 5.4. Календарный учебный график

Установлена пятидневная рабочая неделя 36 ак. часов

| | | |

**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 демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения и описание организации и проведения демонстрационного экзамена. 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 | ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» | Врио директора, преподаватель | 22 года |
| 4 | Мариянчук Анастасия Сергеевна | ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» | Преподаватель | 4 года |
| 5 | Петрова Татьяна Васильевна | ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» | Преподаватель | 25 лет |
| 6 | Пушкарева Елена Владимировна | ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» | Преподаватель | 14 лет |
| 7 | Курячая Ольга Александровна | ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» | Преподаватель | 27 лет |
| 8 | Золкина Татьяна Павловна | ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» | Преподаватель | 12 лет |
| 9 | Светличная Алена Сергеевна | ГБПОО 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».

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**
**к ОПОП-П по профессии**
**43.01.01. Официант, бармен**

# РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

## ОГЛАВЛЕНИЕ


| | | |
|---|---|---|
| ПМ.01 | Обслуживание потребителей организаций общественного питания | 2 |
| ПМ.02 | Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок | 24 |
| УП.01.01 ПМ 01<br>УП 02.01 ПМ 02 | Рабочая программа учебной практики | 39 |
| ПП.01.01 ПМ 01<br>ПП 02.01 ПМ 02 | Рабочая программа производственной практики | 58 |


**2026**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ 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

2026

Рабочая программа профессионального модуля для обучающихся на базе осреднего 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:**

примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 от 10.10.2024 № 18, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____ 20__г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

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 _____

## 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 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 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 – 579 часов, в том числе:
1) максимальной учебной нагрузки обучающихся – 255 часов, включая:
– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 170 часов, в т.ч. лабораторных и практических занятий – 102 часа;
– самостоятельной работы обучающихся – 85 часов;
2) учебной практики – 144 часа
3) производственной практики – 180 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 |
| ПКн 2. 8 | Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями |
| ПКн 2.9 | Проверять платежеспособность государственных денежных знаков |
| ПКн 2.10 | Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги |
| ПКн 2.11 | Оформлять документы по кассовым операциям |
| 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 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

## 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<br>ОК.01-05, 09 | **МДК.01.01.**<br>Организация и технология обслуживания в общественном питании | 255 | 168 | 102 | - | 85 | - | - | |
| ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-05, 09 | **Раздел 1**<br>Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей | 95 | 69 | 46 | | 26 | | | |
| ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-05, 09 | **Раздел 2**<br>Кулинарная характеристика блюд и закусок | 56 | 46 | 24 | | 10 | | | |
| ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-05, 09 | **Раздел 3**<br>Обслуживание посетителей | 102 | 53 | 32 | | 49 | | | |
| ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-05, 09 | Учебная практика | 144 | - | - | - | - | - | 144 | |
| ПК 1.1-1.4<br>ОК.01-05, 09 | Производственная практика | 180 | | | | | | | 180 |
| Консультация к экзамену | | 2 | 2 | | | | | | |
| | **Всего часов:** | **579** | **170** | **102** | **-** | **85** | **-** | **144** | **180** |
| **Промежуточная аттестация по МДК 01.01 - экзамен** | | **6** | | | | | | | |
| **Промежуточная аттестация – экзамен по ПМ 01** | | **6** | | | | | | | |

**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 | | **255** |
| **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.<br>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 слайсере. | |
| | **Практическое занятие №3.** Изучение нового холодильного оборудования. | |
| | **Лабораторные работы** | **10** |
| | **Лабораторная работа № 1** Правила эксплуатации и работа на хлеборезке и слайсере. | |
| | **Лабораторная работа № 2** Изучение торгово-технологического оборудования. | |
| | **Лабораторная работа № 3** Изучение технической документации при эксплуатации оборудования | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | **9** |
| | **Тематика самостоятельной работы:**<br>Составление таблицы классификаций предприятий ресторанного хозяйства<br>Составление алгоритма видов услуг, оказываемых предприятиями ресторанного хозяйства<br>Составление таблиц:<br>- виды торгово-холодильного оборудования;<br>- алгоритм технологического процесса.<br>Составление таблицы видов торговых помещений.<br>Написать реферат «Торговые помещения различных типов и классов предприятий» | |
| **Тема 1.3.** Меню и прейскуранты | **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. | |
| | Прейскурант, назначение и содержание прейскуранта. Последовательность размещения в прейскуранте виноводочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий | |
| | Карты напитков, вин. Назначение и содержание карт напитков. Последовательность размещения. | |
| | Требования к оформлению меню и прейскурантов, 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:**<br>Составление алгоритма написания меню, прейскуранта, составление карты вин и меню.<br>Оформление реферата по истории происхождения меню.<br>Сделать презентацию по видам меню. | |
| **Тема 1.4.** Столовая посуда, приборы, столовое белье | **Содержание учебного материала** | **5** |
| | Виды и назначение посуды.<br>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** | **5** |
| | **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. | |
| | **Практическое занятие № 11.** Отработка практических навыков по складыванию полотняных салфеток. | |
| | **Практическое занятие № 12.** Учет, правила хранения и выдача официантам столовой посуды, приборов и белья. | |
| | **Лабораторные работы** | **2** |
| | **Лабораторная работа № 7** Изучение ассортимента столовой посуды. | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 10 |

| | | |
|---|---|---|
| | **Тематика самостоятельной работы:**<br>Составление таблицы видов посуды<br>Составление алгоритма ухода за посудой<br>Подготовить реферат об истории посуды | |
| **Тема 1.5.** Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей | **Содержание учебного материала** | **3** |
| | 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.<br>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 одежды, обуви. | |
| | Медицинский осмотр и личная санитарная книжка работника.<br>Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены.<br>Методы организации труда официантов. | |
| | **Практические занятия** | **4** |
| | **Практическое занятие № 13.** Отработка умений и навыков сервировки столов. Последовательность выполнения сервировки. | |
| | **Практическое занятие № 14.** Отработка умений и навыков сервировки столов. Последовательность выполнения сервировки. | |
| | **Лабораторные работы** | **12** |
| | **Лабораторная работа № 8.** Изучение схем и способ составления полотняных салфеток. | |
| | **Лабораторная работа № 9.** Изучение схематического изображения сервировки столов. | |
| | **Лабораторная работа № 10.** Изучение последовательности выполнения сервировки. | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | **1** |
| | **Тематика самостоятельной работы:**<br>Составление таблицы виды сервировки.<br>Составление алгоритма сервировки столов.<br>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.<br>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.<br>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 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 №11** Изучение ассортимента холодных блюд и закусок. Особенности приготовления и подачи. Требования к качеству. Органолептическая оценка качества блюд. | |
| | **Лабораторная работа №12** Изучение ассортимента горячих блюд из мяса и субпродуктов. Особенности приготовления, правила подачи, требования к качеству. | |
| | **Лабораторная работа №13** Изучение ассортимента горячих блюд из птицы | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 10 |
| | **Тематика самостоятельной работы:**<br>Составление таблицы холодных блюд и закусок.<br>Составление технологических схем приготовления бутербродов.<br>Оформление рефератов по ассортименту мясных горячих блюд. | |
| **Раздел 3** Обслуживание посетителей | | **102** |
| **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.<br>Психология разных типов посетителей. | |
| | Подача меню и прейскурантов. Рекомендации блюд и вино-водочных изделий, коктейлей согласно 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 винно-водочных 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 вино-водочных изделий. Порядок сервировки стола в соответствии с подачей вино-водочных изделий. Температура подачи вино-водочных 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.<br>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 № 14** Изучение организации и техники обслуживания посетителей в торговом зале. | |
| | **Лабораторная работа № 15** Изучение правил и способов подачи блюд и напитков. | |
| | **Лабораторная работа № 16** Изучение видов и методов расчетов с посетителем. | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 8 |
| | **Тематика самостоятельной работы:**<br>Составление таблицы способов подачи блюд.<br>Составление алгоритма обслуживания посетителей<br>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 № 17** Изучение правил эксплуатации регистраторов расчетных операций. | |
| | **Лабораторная работа № 18** Изучение новых видов регистраторов расчетных операций. | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 8 |
| | **Тематика самостоятельной работы:**<br>Составление таблицы контрольно-кассового оборудования<br>Составление алгоритма работы с контрольно-кассовым оборудованием | |
| **Тема 3.3** Специальные формы обслуживания. | **Содержание учебного материала** | **4** |
| | Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях.<br>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 № 19** 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** | **3** |
| | Общие правила обслуживания банкетов и приемов.<br>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 | |
| | **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 № 20** Изучение банкетов с полным и частичным обслуживанием. | |
| | **Лабораторная работа № 21** Изучение банкетов: банкет-чай. | |
| | **Лабораторная работа № 22** Изучение банкетов: банкет-фуршет. | |
| | **Лабораторная работа № 23** Изучение банкетов: банкет-коктейль. | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 11 |
| | **Тематика самостоятельной работы:**<br>Составление таблиц: виды банкетов<br>Составление таблиц: виды обслуживания и приемов<br>Составление алгоритма подачи напитков, блюд | |

| | |
|---|---|
| **Промежуточная аттестация - экзамен по МДК.01.01** | **6** |
| **Учебная практика**<br>**Виды работ:**<br>Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в предприятиях различного типа (формы собственности ПОП, стили обслуживания).<br>Ознакомление с методами и формами обслуживания. Прогрессивные услуги общественного питания.<br>Изучение требований, предъявляемых к официанту.<br>Изучение правил и отработка приемов:<br>– виды, назначение и использование столовой посуды, металлической посуды,<br>– стеклянной посуды, правила хранения и содержания, полировка посуды.<br>– вынос посуды в зал (на ручнике, на подносе, в руке).<br>– подбор посуды при обслуживании гостей<br>– получение и осмотр столовых приборов.<br>– переноска приборов из сервизной и размещение их на подсобных столиках.<br>Полировка приборов.<br>накрытие столов.<br>Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания:<br>– расстановка мебели<br>– накрытие столов скатертями.<br>– обслуживание по типу «Шведский стол»<br>– обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний<br>– обслуживание праздничных вечеров<br>– расстановка на столе закусок, ваз с фруктами, цветами.<br>– сервировка стола фарфоровой посудой, приборами, стеклянной посудой.<br>– расстановка напитков в бутылках.<br>Учет и отчетность<br>– составление технологических и калькуляционных карт на блюда и напитки.<br>– сдача выручки в кассу учреждения в установленном порядке.<br>– работа с отчетной документацией.<br>Обслуживание массовых банкетных мероприятий:<br>– прием заказа на банкет с учетом пожелания заказчика. Составление меню.<br>– расстановка столов в зале, сервировка столов.<br>– предварительная сервировка стола приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям<br>– правила и порядок обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами<br>– правила и порядок обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами<br>– правила и порядок обслуживания банкета-фуршет<br>– правила и порядок обслуживания банкета-коктейль<br>– правила и порядок обслуживания банкета-чай | **144** |

| | |
|---|---|
| – тренинг с официантами<br>– размещение гостей за столом.<br>– организация обслуживания участников банкета.<br>– подача блюд и напитков на банкетах, подача аперитива.<br>– расчет, безналичный расчет | |
| **Производственная практика**<br>**Виды работ:**<br>Знакомство с предприятием.<br>Характеристика торгово-технологических помещений.<br>Характеристика помещений для потребителей.<br>Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.<br>Ознакомление с видами торговых помещений ПОП. Взаимосвязь торговых и производственных помещений ПОП.<br>Ознакомление с планировкой, оснащением, интерьером ПОП.<br>Ознакомление с оборудованием торгового зала ПОП.<br>Изучение меню и прейскурантов. Виды и назначение меню.<br>Требования, предъявляемые к составлению меню, содержание, назначение, последовательность расположения блюд, предложение меню гостям. Прейскурант, содержание, назначение.<br>Последовательность расположения винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.<br>Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.<br>Обслуживание массовых банкетных мероприятий.<br>Подготовка столовой посуды, приборов столового белья к обслуживанию.<br>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.<br>Обслуживание посетителей (отработка приемов):<br>– обслуживание посетителей в обычном режиме<br>– подготовка торгового зала к обслуживанию<br>– предварительная сервировка столов к завтраку<br>– предварительная сервировка столов к обеду<br>– предварительная сервировка столов к ужину<br>– приём предварительных заказов и оформление счетов<br>– приветствие и размещение гостей за столом<br>– приём и выполнение заказов<br>– подача холодных закусок<br>– подача горячих закусок<br>– подача первых блюд<br>– встреча гостей, приветствие, приглашение гостей за стол,<br>– размещение гостей за столом. | 180 |

| | |
|---|---|
| – предложение гостям меню и карты вин.<br>– рекомендации по выбору блюд, алкогольных напитков.<br>– техника работы официанта с подносом при переносе блюд и напитков<br>– техника работы официанта при подаче блюд и напитков.<br>– способы подачи блюд «в обнос», «в стол», при помощи приставного столика<br>Обслуживание массовых банкетных мероприятий:<br>– прием заказа на банкет с учетом пожелания заказчика, составление меню<br>– отработка приемов расстановки столов в зале, сервировка столов.<br>– отработка приемов предварительная сервировка стола приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям<br>– отработка приемов обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами<br>– отработка приемов обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами<br>– отработка приемов обслуживания банкета-фуршет<br>– отработка приемов обслуживания банкета-коктейль<br>– отработка приемов обслуживания банкета-чай<br>– отработка приемов размещения гостей за столом.<br>– организация обслуживания участников банкета.<br>– отработка приемов подачи блюд и напитков на банкетах, подача аперитива.<br>– отработка приемов расчета с гостем. | |
| **Консультация к экзамену** | **2** |
| **Всего часов:** | **579** |
| **Промежуточная аттестация – экзамен по ПМ 01** | **6** |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 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 видеофильмы, 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, крюшонницы, 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 также 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,

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. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова: - Москва: Кронус, 2023. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный): непосредственный.

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

**Электронные издания:**

1. 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 также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения | Критерии оценивания | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| **Знания:**<br>– виды, типы и классы организаций общественного питания;<br>– основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;<br>– материально- техническую и информационную базу обслуживания;<br>– правила личной подготовки официанта к обслуживанию;<br>– виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;<br>– способы расстановки мебели в торговом зале;<br>– правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;<br>– методы организации труда официантов;<br>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;<br>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;<br>– способы подачи блюд;<br>– правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;<br>– правила и технику уборки использованной посуды;<br>– порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;<br>– кулинарную характеристику блюд;<br>– правила сочетаемости напитков и блюд;<br>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br>– - правила культуры обслуживания протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями | – полнота ответов (не менее 60% правильных ответов);<br>– точность формулировок;<br>– правильность применения профессиональной терминологии;<br>– глубина проработки материала | **Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>– заданий для практических / лабораторных занятий;<br>– заданий по учебной и производственной практикам;<br>– заданий по самостоятельной работе.<br><br>**Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения:<br>–практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;<br>–выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю;<br>–оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. |
| **Умения:**<br>– подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных; - осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;<br>– осуществлять приём заказа на блюда и напитки;<br>– обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;<br>– консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким | – правильность и полнота выполнения заданий;<br>– точность формулировок и расчетов;<br>– соответствие заданным требованиям и регламентам;<br>– оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;<br>– рациональность действий;<br>– соответствие требованиям инструкций, | |

| | | |
|---|---|---|
| спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;<br>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br>– соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;<br>– предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;<br>– соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;<br>– соблюдать личную гигиену. | регламентов | |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ 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

2026

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:**

примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 от 10.10.2024 № 18, зарегистрировнной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____ 20__г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

**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 _____

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| Код ОК, ПК | Уметь | Знать | Владеть навыками |
|---|---|---|---|
| ОК 01 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте,<br>анализировать и выделять её составные части<br>определять этапы решения задачи, составлять план действия,<br>реализовывать составленный план,<br>определять необходимые ресурсы<br>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы<br>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах<br>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить<br>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях<br>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте<br>методы работы в профессиональной и смежных сферах<br>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | |
| ОК 02 | определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации<br>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска<br>оценивать практическую значимость результатов поиска<br>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности<br>приемы структурирования информации<br>формат оформления результатов поиска информации<br>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения<br>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства<br>психологические основы деятельности коллектива | |
| ОК 04 | организовывать работу коллектива и команды<br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические особенности личности<br>правила оформления документов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br>проявлять толерантность в рабочем коллективе | правила построения устных сообщений<br>особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности | |
| ПК 2.1. | соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;<br>осуществлять прием заказа на блюда и напитки;<br>размещать заказ потребителя. | правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;<br>информационную базу обслуживания в организации питания. | предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;<br>приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;<br>передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;<br>досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания. |
| ПК 2.2. | предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;<br>консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; | характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;<br>правила сочетаемости напитков и блюд;<br>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. | рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;<br>передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет; |
| ПК 2.3. | соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;<br>контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол; | нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;<br>требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче. | получении блюд из основного производства организации питания;<br>получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет; |
| ПК 2.4. | подавать потребителю заказанные | методы подачи блюд и напитков | подаче холодных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | блюда и напитки разными способами; | в организациях питания;<br>правила и очередность подачи блюд и напитков. | закусок;<br>подаче горячих закусок;<br>подаче первых блюд;<br>подаче вторых блюд;<br>подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;<br>подаче горячих напитков;<br>подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков; |
| ПК 2.5. | порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;<br>проводить презентации в присутствии потребителей; | правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;<br>виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;<br>правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов | проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;<br>замене использованной посуды, приборов и столового белья. |
| ПК 2.6. | производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; | нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;<br>назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питании. | подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; |
| ПК 2.7. | производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях | правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании; | подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях; |
| ПКн 2.8 | осуществлять подготовку ККТ различных видов; работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;<br>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;; | документы, регламентирующие применение ККТ;<br>типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила их регистрации;<br>классификацию устройства ККТ;<br>основные режимы ККТ | эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями |
| ПКн 2.9 | распознавать платежеспособность государственных денежных знаков | признаки платежеспособности государственных денежных знаков | определения платежеспособности денежных знаков |
| ПКн 2.10 | проверять качества и количества продаваемых товаров;<br>проверять качество упаковки и наличие маркировки;<br>проверять правильность цен на товары и услуги | правила расчетов и обслуживания покупателей | проверки качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги |
| ПКн 2.11 | осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;<br>оформлять документы по | порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки | оформления документов по кассовым операциям |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности; | платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практической подготовки** |
|---|---|---|
| Учебные занятия | **168** | **82** |
| Самостоятельная работа | 84 | - |
| Практика, в т.ч.: | **360** | **360** |
| учебная | 144 | 144 |
| производственная | 216 | 216 |
| **ВСЕГО ПО ПМ 02** | **612** | **441** |
| Промежуточная аттестация **по МДК 02.01 - экзамен** | **6** | |
| Промежуточная аттестация по модулю - **экзамен по ПМ 02** | **6** | |

### 2.2. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК 2.1 - ПКн 2.11 ОК 01 ОК 02; ОК 04 ОК 05; ОК 09 | Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | **168** | **82** | **168** | 168 | **84** | | |
| ПК 2.1 - ПКн 2.11 ОК 01 ОК 02; ОК 04 ОК 05; ОК 09 | Учебная практика | **144** | **144** | | | | **144** | |
| ПК 2.1 - ПК н2.11 ОК 01 ОК 02; ОК 04 ОК 05; ОК 09 | Производственная практика | **216** | **216** | | | | | **216** |
| ВСЕГО по ПМ.02 | | **612** | **441** | **138** | **168** | **84** | | |
| Промежуточная аттестация по МДК 02.01 **– экзамен** | | **6** | | | | | | |
| Промежуточная аттестация по модулю – **экзамен по ПМ 02** | | **6** | | | | | | |

### 2.3. Содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем | Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа) | Количество часов |
|---|---|---|
| **Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах** | | **168** |
| **МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах** | | **168** |
| Тема 1.1. Общие сведения о баре | **Содержание** | **2** |
| | Введение. Движение Профессионалы в России.<br>История возникновения баров.<br>Классификация баров, буфетов<br>Классификация баров, буфетов. Витрина бара<br>Характеристика подсобных помещений бара | |
| Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и | **Содержание** | **14** |
| | Классификация оборудования<br>Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили | |

| | | |
|---|---|---|
| буфета | Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива<br>Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы».<br>Контрольно-кассовое оборудование.<br>Виды барной мебели<br>Характеристика инвентаря бара<br>Характеристика посуды бара<br>Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».<br>Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы».<br>Подготовка бара к работе с учетом требования «Профессионалы».<br>Личная подготовка бармена к работе.<br>Виды и формы обслуживания в барах.<br>Критерии и показатели качества обслуживания.<br>Прейскурант бара. Назначение и правила составления.<br>Правила составления винной карты.<br>Коктейльная карта бара Назначение и правила составления.<br>Типы винных карт | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **14** |
| | **Практическое занятие 1** Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы». | 2 |
| | **Практическое занятие 2** Изучение барного инвентаря, его характеристика | 2 |
| | **Практическое занятие 3** Составление прейскуранта бара. | 2 |
| | **Практическое занятие 4** Составление карт вин и коктейлей бара. | 2 |
| | Лабораторная работа 1 Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы». | 3 |
| | Лабораторная работа 2 Оформление витрины бара с учетом требования «Профессионалы». | 3 |
| Тема 1.3. Техника работы бармена | **Содержание** | **6** |
| | Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства<br>Стили работы бармена. Техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.<br>Расчет с потребителями. Культура обслуживания.<br>Кассовая документация.<br>Учетно-отчетная документация в работе бармена.<br>Окончание рабочего дня. Закрытие бара | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **9** |
| | Лабораторная работа 3 Приготовление компонентов и гарниров для оформления смешанных напитков с учетом требования индустрии гостеприимства. | 3 |
| | Лабораторная работа 4 Техника расчета с потребителями с использованием РРО». | 3 |
| | Лабораторная работа 5 Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов. | 3 |
| Тема 1.4. Классификация смешанных напитков | **Содержание** | **2** |
| | Введение. История создания смешанных напитков.<br>Классификация смешанных напитков<br>Схемы составления смешанных напитков.<br>Формулы коктейлей | |
| Тема 1.5. Характеристика баз | **Содержание** | **8** |
| | Алкогольные напитки.<br>Общие сведения о базах смешанных напитков<br>Характеристика водки.<br>Технология производства.<br>Характеристика джина. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Технология производства.<br>Характеристика рома.<br>Технология производства.<br>Характеристика текилы.<br>Технология производства.<br>Характеристика бренди.<br>Технология производства.<br>Характеристика коньяка.<br>Технология производства.<br>Характеристика виски.<br>Технология производства.<br>Общая характеристика виноградных вин.<br>Характеристика вин | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| | **Практическое занятие 5** Характеристика крепкоалкогольных напитков.<br>- классификация по содержанию спирта и сахара;<br>- правила и техника подачи алкогольных напитков;<br>- правила сочетаемости напитков и блюд.<br>- правила культуры обслуживания. | 2 |
| | **Практическое занятие 6** Характеристика виноградных вин. | 2 |
| Тема 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков | **Содержание** | **2** |
| | Ароматическая группа ССК.<br>Соковая группа ССК<br>Эмульгаторная группа ССК | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **5** |
| | **Практическое занятие 7** Характеристика вин ароматической группы. | 2 |
| | Лабораторная работа 6 Приготовление фруктово-ягодных и овощных коктейлей. | 3 |
| Тема 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках | **Содержание** | **2** |
| | Сладко-ароматическая группа ВАК.<br>Горько-ароматическая группа ВАК | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **3** |
| | Лабораторная работа 7 Приготовление сиропов. | 3 |
| Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках | **Содержание** | **4** |
| | Характеристика шампанских вин.<br>Характеристика игристых и других видов вин.<br>Характеристика пива.<br>Характеристика минеральных вод.<br>Характеристика газированных напитков | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **5** |
| | **Практическое занятие 8** Безалкогольные напитки. | 2 |
| | Лабораторная работа 8 Приготовление коктейлей с шампанским. | 3 |
| Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках | **Содержание** | **2** |
| | Характеристика модификаторов.<br>Характеристика сопутствующих компонентов.<br>Гарнирование смешанных напитков.<br>Сервировка смешанных напитков. | |
| Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков | **Содержание** | **18** |
| | Эгг-ноги и флипы<br>Физы, дейзи, слинги.<br>Длинные смешанные напитки<br>Хайбоы. Коллинзы<br>Средние смешанные напитки<br>Коблеры, джулепы, фиксы<br>Короткие смешанные напитки<br>Характеристика, технология приготовления<br>Смешанные напитки shot drinks | |

| | | |
|---|---|---|
| | Горячие смешанные напитки<br>Приготовление напитков для компании<br>Пунши. Глинтвейны<br>Лимонады<br>Крюшоны и сангрия<br>Приготовление коктейлей дилжестивов<br>Коктейли сауэр и фрозен<br>Коктейли смеш<br>Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами<br>Коктейли группы ойстер<br>Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **17** |
| | **Практическое занятие 9.** Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков. | 2 |
| | Лабораторная работа 9. Приготовление коктейлей типа Сауэр. | 3 |
| | Лабораторная работа 10. Приготовление слоистых коктейлей | 3 |
| | Лабораторная работа 11. Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и др. ДСН | 3 |
| | Лабораторная работа 12. Приготовление тодди, джулепов, грогов и других длинных смешанных напитков. | 3 |
| | Лабораторная работа 13 Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов. | 3 |
| Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков | **Содержание** | **12** |
| | Характеристика молочных смешанных напитков.<br>Эгг-ноги, флипы, физы<br>Характеристика напитков с мороженным, щербетов.<br>Напитки с фруктами<br>Технология приготовления кофейных и чайных напитков.<br>Приготовление «смузи»<br>Технология приготовления соковых смешанных напитков,<br>Приготовление морсов, сбитней. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **5** |
| | **Практическое занятие 10** Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков. | 2 |
| | Лабораторная работа 14 Приготовление молочных коктейлей». | 3 |
| Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков | **Содержание** | **6** |
| | Чай. История чая<br>Технология производства чая.<br>Виды чая.<br>Правила заваривания чая. Посуда<br>Технология производства кофе.<br>Сорта кофе.<br>Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.<br>Характеристика и технология приготовления какао<br>Характеристика и технология приготовления горячего шоколада. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **14** |
| | **Практическое занятие 11** Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе. | 2 |
| | Лабораторная работа 15 Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ | 3 |
| | Лабораторная работа 16 Приготовление кофе разными способами. | 3 |
| | Лабораторная работа 17 Приготовление какао, горячего шоколада. | 3 |
| | Лабораторная работа 18 Приготовление горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе | 3 |
| Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов | **Содержание** | **6** |
| | Классификация холодных блюд и закусок<br>Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы<br>Закуски из овощей и грибов<br>Закуски из яиц<br>Бутерброды<br>Салаты<br>Приготовление сладких блюд | |

| | | |
|---|---|---|
| | Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| | Лабораторная работа 19 «Приготовление, оформление и отпуск бутербродов (открытых, закрытых, канапе, горячих)» | 3 |
| | Лабораторная работа 20 «Приготовление, оформление и подача сырной тарелки | 3 |
| **Самостоятельная работа обучающихся в пределах МДК 02** | | **84** |
| **Консультация по МДК 02.01** | | **2** |
| **Промежуточная аттестация по МДК 02.01 - экзамен** | | **6** |
| **Учебная практика**<br>**Виды работ**<br>Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте<br>Требования, предъявляемые к бармену<br>Изучение меню баров<br>Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия<br>Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.<br>Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров<br>Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена<br>Оформление отчетно-финансовых документов<br>Подготовка бара, буфета к обслуживанию<br>Подготовка барной стойки к обслуживанию<br>Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой<br>Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа<br>Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой<br>Системы автоматизации обслуживания<br>Расчет с посетителем. Отчетность бармена<br>Технология приготовления горячих напитков (чая)<br>Технология приготовления горячих напитков (Кофе)<br>Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков<br>Отработать технику оформления коктейлей<br>Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока<br>Технология приготовления и подача кваса<br>Особенности работы в пивном баре<br>Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока<br>Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей<br>Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк»<br>Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд»<br>Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд»<br>Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир»<br>Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе»<br>Способы подачи крепких алкогольных напитков<br>Техника подачи вина<br>Технология приготовления пуншей, глинтвейнов крюшонов<br>Технология приготовления джулепов, физов, флипов<br>Приготовление и подача простых закусок<br>Подготовка к выездному обслуживанию | | **144** |
| **Производственная практика**<br>**Виды работ**<br>Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию.<br>Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.<br>Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.<br>Отработать навыки при встрече и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.<br>Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.<br>Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей.<br>Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров.<br>Отработать различные стили работы бармена.<br>Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива | | **216** |

| | |
|---|---|
| основных напитков в баре.<br>Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая.<br>Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.<br>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков.<br>Отработать технику подачи табачных изделий. Замена пепельниц.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).<br>Отработать технику оформления коктейлей.<br>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»).<br>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»).<br>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»).<br>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укромное местечко», «Укус пчелы», «Флорида».<br>Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»).<br>Отработать технику приготовления кваса.<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»).<br>Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52», «Медуза», «Российский флаг»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»)<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основне хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворе Копакабана»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дявольский», «Ерш»).<br>Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый): «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко».<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Ром- | |

| | |
|---|---|
| хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка».<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер».<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс».<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс»: «Классический», «Дед Мороз- Красный нос».<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон».<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн».<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).<br>Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней: «Сбитень Московский», «Сбитень народный».<br>Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный».<br>Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.<br>Отработать технику приготовления десертов.<br>Отработать технику принятия и оформления платежей.<br>Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов.<br>Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.<br>Отработать технику обслуживания выездного мероприятия. | |
| **Итого по профессиональному модулю** | **612** |
| **Промежуточная аттестация по профессиональному модулю– экзамен по ПМ 02** | **6** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Мастерские и зоны по видам работ: «бар», «банкетный зал», оснащены в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащены в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

При формировании библиотечного фонда выбрано одно издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного.

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова: - Москва: Кронус, 2023. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный): непосредственный.

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

**Электронные издания:**

1. 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

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код ПК, ОК | Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций) | Формы контроля и методы оценки |
|---|---|---|
| ПК 2.1. | Подготовка зала к обслуживанию в соответствии ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». Правильный подбор оборудования, посуды, приборов в соответствии с ГОСТ Р | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК 2.2. | Выполнение процесса обслуживания потребителей в соответствии с ГОСТ Р<br>Консультирование посетителей, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков в соответствии с классификацией и характеристикой (Справочник бармена) | |
| ПК 2.3. | Использование весоизмерительного и прочего оборудования, имеющегося в баре и буфете в соответствии с инструкцией по эксплуатации.<br>Использование по назначению инструментария и инвентаря, находящегося в распоряжении бармена | |
| ПК 2.4. | Правильное ведение учётно-отчётной документацию в соответствии с нормативными требованиями. | |
| ПК 2.5 | Приготовление простых блюд и закусок в соответствии с технологическим процессом | |
| ПК 2.6 | Правильный расчет с посетителями с применением различных форм расчета | |
| ПК 2.7 | Приготовление смешанные напитки коктейлей<br>Приготовление сиропов, соков, морсов, напитков на основе кофе, чая.<br>Приготовление горячих напитков в соответствии с технологическим процессом | |
| ПКн.2.8. | Подготовку ККТ различных видов к работе<br>Работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах<br>Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ;<br>Соблюдение правил техники безопасности; | |
| ПКн 2.9. | Распознавание платежеспособность государственных денежных знаков; | |
| ПКн 2.10. | Проверка количества и качества продаваемых товаров<br>Проверка наличия маркировки<br>Проверка правильности цен на товары и услуги | |
| ПКн 2.11. | Осуществление заключительных операций при работе на ККТ;<br>Оформление документов по кассовым операциям; | |
| ОК 01 | Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;<br>Соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату);<br>Степень точности выполнения поставленных задач. | |
| ОК 02 | Полнота охвата информационных источников;<br>скорость нахождения и достоверность информации<br>Обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности. | |
| ОК 04 | Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;<br>Отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства. | |
| ОК 05 | Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста | |
| ОК 09 | Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;<br>Составлен е необходимой документации на государственном и иностранном языках | |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП.01.01 ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания**

**УП.02.01 ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2026

Рабочая программа учебной практики 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:**

примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 от 10.10.2024 № 18, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии практической подготовки, протокол № ___ от «___» _____ 20__г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

**Составитель:**
Радионова Виктория Владимировна, мастер производственного обучения

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

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом ОПОП-П:

*ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания*

МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

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

МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

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

| Код ОК / ПК | Наименование ОК / ПК |
|---|---|
| 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, 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. |
| ПКн 2.8 | Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями |
| ПКн 2.9 | Проверять платежеспособность государственных денежных знаков |
| ПКн 2.10 | Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги |
| ПКн 2.11 | Оформлять документы по кассовым операциям |
| 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 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений по видам деятельности: «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» и освоению по запросам работодателей профессии кассир торгового зала

### 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен формировать практический опыт:

| Наименование вида деятельности | Практический опыт (навыки) |
|---|---|
| Обслуживание потребителей организаций общественного питания | – оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;<br>– составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;<br>– получении из столовой посуды, приборов и столового белья;<br>– сервировке столов с учетом стандартов организации питания;<br>– обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;<br>– контроле предварительной сервировки столов.<br>– предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;<br>– рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;<br>– приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;<br>– передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар<br>– подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;<br>– подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;<br>– подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;<br>– сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;<br>– замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях<br>– эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей |
| Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок | – предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;<br>– приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;<br>– передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;<br>– досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания<br>– рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;<br>– передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;<br>– получении блюд из основного производства организации питания;<br>– получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;<br>– подаче холодных закусок;<br>– подаче горячих закусок;<br>– подаче первых блюд;<br>– подаче вторых блюд;<br>– подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;<br>– подаче горячих напитков;<br>– подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;<br>– проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;<br>– замене использованной посуды, приборов и столового белья;<br>– подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;<br>– подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях<br>– эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей |

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

| Код ПМ / УП | Код ПК/ дополни-тельные (ПК*, ПКц) | Дополнительные знания, умения, навыки | Наименование темы практики | Объем часов | Обоснование увеличения объема практики |
|---|---|---|---|---|---|
| ПМ.01<br>УП 01.01<br><br>ПМ. 02.<br>УП 02.01 | ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11 | **Умения:**<br>осуществлять подготовку ККТ различных видов;<br>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;<br>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;<br>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;<br>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;<br>оформлять документы по кассовым операциям;<br>соблюдать правила техники безопасности;<br>**знания:**<br>документы, регламентирующие применение ККТ;<br>правила расчетов и обслуживания покупателей;<br>типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ и правила регистрации;<br>классификацию устройства ККТ;<br>основные режимы ККТ;<br>особенности технического обслуживания ККТ;<br>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;<br>правила оформления документов по кассовым операциям. | 1. Установка кассовой ленты на разных видах ККТ.<br>2. Соблюдение техники безопасности при работе на ККТ.<br>3. Работа на ККТ различных типов и видов<br>4. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ.<br>5. Осуществление заключительных операций работы на ККТ.<br>6. Инкассация денежных средств | - | Часы учебной практики сокращены на 72 часа по запросам работодателей и добавлены к объему производственной практики<br>в целях освоения дополнительных компетенций, связанных с работой на контрольно-кассовой технике и расчетами с потребителями |
| Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П | | | | - | отсутствуют |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

| Код ПМ / УП | Объем, ак.ч. | Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено) | Курс / семестр | Форма промежуточной аттестации |
|---|---|---|---|---|
| ПМ 01<br>УП. 01.01 | 144 | рассредоточено | 1/1 | Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по ПМ 01 |
| ПМ 02<br>УП 02.01 | 144 | рассредоточено | 1/2 | Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по ПМ 02 |
| Всего УП | 288 | Х | Х | Х |

### 2.2. Структура учебной практики

| Код ПК | Наименование разделов профессионального модуля | Объем часов по ПМ/ разделу | Виды работ | Наименование тем учебной практики | Объем часов |
|---|---|---|---|---|---|
| **УП 01.01 ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания** | | **579** | | | **144** |
| ПК 1.1<br>ОК 01-05;<br>ОК 09 | **Раздел 1**<br>Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей | 95 | Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания<br>Торгово-производственные помещения организаций общественного питания.<br>Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей<br>Меня и прейскуранты<br>Сервировка столов в торговом зале<br>Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья<br>Изучение способов складывания салфеток<br>Меню<br>Личная подготовка официанта к работе | Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания. Охрана труда и ТБ | **3** |
| | | | | Тема 1.2. Торгово-производственные помещения организаций общественного питания. | **4** |
| | | | | Тема 1.3. Меню и прейскуранты | 3 |
| | | | | Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, столовое белье | 4 |
| | | | | Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей | 7 |
| | | | | **Итого по разделу** | 21 |
| ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4<br>ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11<br>ОК 01-05;<br>ОК 09 | **Раздел 2**<br>Кулинарная характеристика блюд и закусок | 43 | Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи холодных блюд и закусок.<br>Характеристика наиболее распространенных закусок: овощное, рыбное и мясное ассорти, салаты, винегреты, бутерброды (открытые, закрытые, канапе). Требования к | Тема 2.1. Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок | **7** |
| | | | | Тема 2.2. Кулинарная характеристика горячих блюд и закусок | **8** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.<br>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.<br>Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.<br>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.<br>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.<br>Кулинарная характеристика первых блюд: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи блюд.<br>Характеристика заправочных супов: борщей, рассольников, картофельных, овощных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.<br>Кулинарная характеристика соусов: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи соусов.<br>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<br>Кулинарная характеристика блюд из мяса в отварном, жареном, тушеном виде под разными соусами.<br>Ассортимент блюд из мяса, нарезанного крупными и мелкими кусками. Правила подбора гарнира и соуса к мясному блюду. Правила подачи, требования к качеству блюд, | Тема 2.3. Кулинарная характеристика холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | **7** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | условия и сроки хранения.<br>Особенности приготовления и подачи блюд из субпродуктов (печени, почек, мозга).<br>Кулинарная характеристика блюд из жареного мяса, нарезанного порционными кусками (натуральными и панированными).<br>Правила подбора гарнира и соуса к мясному блюду. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Кулинарная характеристика кофейных напитков, какао и горячего шоколада. Правила заваривания, технические приемы подачи, требования качеству этих напитков, условия и сроки хранения.<br>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.<br>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.<br>Правила подбора гарнира и соуса к блюду из птицы и дичи. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.<br>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.<br>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. | | |
| | | | | **Итого по разделу** | 22 |
| ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4<br>ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11 | **Раздел 3**<br>Обслуживание посетителей | 102 | Психология разных типов посетителей.<br>Подача меню и прейскурантов. Рекомендации блюд и вино-водочных изделий, коктейлей согласно меню и прейскуранта.<br>Необходимость проверки соответствующей сервировки стола к заказу, осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.<br>Передача заказа в буфет, холодный и горячий цеха, получение и подготовка посуды для заказанных блюд.<br>Техника приема заказа, в т.ч. через компьютерно-кассовую систему.<br>Получение напитков и готовых блюд. Необходимость проверки полученной продукции по заказу. Требования к оформлению блюд.<br>Последовательность выполнения заказа. Основные способы подачи блюд: «в обнос», «в стол», с использованием приставного (подсобного) столика.<br>Последовательность подачи закусок и блюд, холодных и горячих закусок.<br>Последовательность подачи первых блюд. Подбор посуды и приборов для подачи супов в зависимости от их вида. Способы подачи различных видов супов и бульонов.<br>Последовательность подачи вторых блюд. Подбор посуды и приборов для подачи вторых блюд.<br>Особенности подачи вторых блюд при индивидуальных и групповых заказах посетителей. Правила подачи гарниров и соусов ко вторым блюдам.<br>Последовательность подачи сладких блюд. Набор посуды для подачи сладких блюд. Правила оформления сладких блюд. Правила подачи свежих фруктов и ягод.<br>Последовательность подачи горячих напитков. Подбор посуды и сервировка стола перед подачей горячих напитков. Порядок подачи чая, кофе, какао. | Тема 3.1.<br>Встреча посетителей, приветствие, размещение гостей, подача меню рекомендации блюд и напитков | **7** |
| | | | | Тема 3.2.<br>Обслуживание посетителей и передача заказа для приготовления | **7** |
| | | | | Тема 3.3.<br>Работа через компьютерно-кассовую систему приема и оплаты заказа | **7** |
| | | | | Тема 3.4.<br>Последовательность выполнения заказа и подачи блюд | **15** |
| | | | | Тема 3.4.<br>Работа сомелье в торговом зале. Подача вино-водочных изделий | **21** |
| | | | | Тема 3.6.<br>Специальные формы обслуживания. | **22** |
| | | | | Тема 3.7.<br>Обслуживание банкетов и приемов | **22** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Транширование блюд.<br>Фламбирование блюд. Приготовление блюд на подсобном столике (гаридони).<br>Особенности подачи отдельных видов закусок – сырная тарелка.<br>Фондю, виды, технология приготовления и правила подачи.<br>Соответствие ассортимента винно-водочных изделий характеру блюд.<br>Техника открывания и подачи алкогольных напитков. Подача вин и других алкогольных напитков из подсобного столика (гаридона).<br>Декантация вин. Работа сомелье в торговом зале. Понятие эногастрономия.<br>Правила подачи вино-водочных изделий. Порядок сервировки стола в соответствии с подачей вино-водочных изделий. Температура подачи вино-водочных изделий, техника подачи. Техника открывания бутылок и налива напитков.<br>Особенности открытия и подачи шампанского. Правила подачи безалкогольных напитков.<br>Уборка использованной посуды. Последовательность уборки стекла, тарелок, приборов.<br>Решение конфликтных ситуаций с посетителем.<br>Расчет с посетителями. Форма счета, содержание и порядок его заполнения. Подача счета и проведения расчетов. Расчет через компьютерно-кассовые системы. | | |
| | | | | **Итого по разделу** | **101** |
| | | | | | |
| **УП 02. 01 ПМ 02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах** | | **528** | | | **144** |
| ПК 2.1;<br>ПК 2.2;<br>ПК 2.3;<br>ПК 2.4;<br>ПК 2.5;<br>ПК 2.6;<br>ПК 2.7;<br>ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11<br>ОК 01-05;<br>ОК 09 | Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. | 168 | Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте<br>Требования, предъявляемые к бармену<br>Изучение меню баров<br>Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия<br>Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.<br>Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров<br>Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена<br>Оформление отчетно-финансовых документов<br>Подготовка бара, буфета к | Тема 1.1. Организация работы в баре | 3 |
| | | | | Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета | 4 |
| | | | | Тема 1.3. Техника работы бармена | 7 |
| | | | | Тема 1.4. Характеристика смешанных напитков | 7 |
| | | | | Тема 1.5. Характеристика баз компонентов | 7 |
| | | | | Тема 1.6. Характеристика | 8 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | обслуживанию<br>Подготовка барной стойки к обслуживанию<br>Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой<br>Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа<br>Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой<br>Системы автоматизации обслуживания<br>Работа на ККТ различных типов и видов<br>Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ.<br>Осуществление заключительных операций работы на ККТ.<br>Расчет с посетителем. Отчетность бармена<br>Технология приготовления горячих напитков (чая)<br>Технология приготовления горячих напитков (Кофе)<br>Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков<br>Отработать технику оформления коктейлей<br>Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока<br>Технология приготовления и подача кваса<br>Особенности работы в пивном баре<br>Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока<br>Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей<br>Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк»<br>Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд»<br>Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд»<br>Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир»<br>Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе»<br>Способы подачи крепких алкогольных напитков<br>Техника подачи вина<br>Технология приготовления пуншей, глинтвейнов крюшонов<br>Технология приготовления джулепов, физов, флипов<br>Приготовление и подача простых закусок<br>Подготовка к выездному обслуживанию | смягчающе-сглаживающих смешанных напитков | |
| | | | | Тема 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов, используемых в смешанных напитках | 7 |
| | | | | Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках | 7 |
| | | | | Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках | 7 |
| | | | | Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков | 22 |
| | | | | Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков | 21 |
| | | | | Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков | 22 |
| | | | | Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов | 22 |
| | | | | ВСЕГО | 144 |

## 2.3. Содержание учебной практики

| Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики | Содержание работ | Объем, ак.ч. |
|---|---|---|
| **УП 01. ПМ 01. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** | | **144** |
| **Раздел 1.** Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей | | |
| Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания. Охрана труда и ТБ | **Содержание.**<br>Виды, типы и классы организаций общественного питания.<br>Классификация предприятий общественного питания.<br>Характеристика основных классов предприятий общественного питания.<br>Услуги общественного питания.<br>Методы и формы обслуживания потребителей.<br>Стандарты и нормативно-техническая документация регламентирующая деятельность организаций общественного питания. Охрана труда и ТБ на предприятиях общественного питания | 3 |
| Тема 1.2. Торгово-производственные помещения организаций общественного питания. | **Содержание**<br>Виды помещений предприятий общественного питания.<br>Характеристика торговых помещений.<br>Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания.<br>Интерьеры залов | 4 |
| Тема 1.3. Меню и прейскуранты | **Содержание**<br>Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню.<br>Виды меню.<br>Прейскурант винно-водочных изделий.<br>Назначение, содержание, принципы составления. Оформление меню | 3 |
| Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, столовое белье | **Содержание**<br>Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика.<br>Оснащение вспомогательных помещений.<br>ККТ различных типов и видов<br>Основные операции работы на ККТ.<br>Инкассация денежных средств<br>Виды столовой посуды и столовых приборов.<br>Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение.<br>Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение.<br>Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение<br>Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё | 4 |
| Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей | **Содержание**<br>Подготовка торгового зала к обслуживанию с учетом требования WS<br>Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале с учетом требования WS<br>Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов.<br>Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.<br>Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS<br>Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину | 7 |
| | **Итого по 1 разделу** | 21 |
| Раздел 2. Кулинарная характеристика блюд и закусок | | |
| Тема 2.1. Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок | **Содержание**<br>Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок.<br>Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. | 7 |
| Тема 2.2. Кулинарная характеристика горячих блюд и | **Содержание**<br>Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов.<br>Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов. | 8 |

| | | |
|---|---|---|
| закусок | Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд.<br>Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд.<br>Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд.<br>Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд. | |
| Тема 2.3. Кулинарная характеристика холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | **Содержание**<br>Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд, десертов мучных и кондитерских изделий)<br>Правила и последовательность подачи сладких блюд, десертов мучных и кондитерских изделий.<br>Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков.<br>Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.<br>Правила сочетаемости напитков и блюд. | 7 |
| | **Итого по 2 разделу** | 22 |
| Раздел 3 Обслуживание посетителей | | |
| Тема 3.1.<br>Встреча посетителей, приветствие, размещение гостей, подача меню рекомендации блюд и напитков | **Содержание**<br>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.<br>Встреча посетителей, приветствие, размещение гостей.<br>Психология разных типов посетителей.<br>Подача меню и прейскурантов.<br>Рекомендации блюд и вино-водочных изделий, коктейлей согласно меню и прейскуранта. | 7 |
| Тема 3.2.<br>Обслуживание посетителей и передача заказа для приготовления | **Содержание**<br>Встреча потребителей и размещение их за столом.<br>Приём и оформление заказа. Работа с подносом.<br>Подача продукции из сервис-бара (буфета).<br>Способы подачи блюд и закусок.<br>Правила и техника уборки использованной посуды со стола.<br>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.<br>Методы организации труда официанта. | 7 |
| Тема 3.3.<br>Работа через компьютерно-кассовую систему приема и оплаты заказа | **Содержание**<br>Порядок оформления счетов и расчета с потребителями.<br>Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания.<br>Техника принятия и оформления платежей.<br>Техника оформления отчетно-финансовых документов.<br>Современные контрольно-кассовые аппараты и правила их эксплуатации.<br>Техника безопасности при работе на с ККТ.<br>Документация кассира. | 7 |
| Тема 3.4.<br>Последовательность выполнения заказа и подачи блюд | **Содержание**<br>Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок.<br>Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.<br>Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд.<br>Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд.<br>Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).<br>Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков.<br>Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.<br>Правила сочетаемости напитков и блюд | 15 |
| Тема 3.4.<br>Работа сомелье в торговом зале. Подача вино-водочных изделий | **Содержание**<br>Техника открывания и подачи алкогольных напитков. Подача вин и других алкогольных напитков из подсобного столика (гаридона).<br>Декантация вин. Работа сомелье в торговом зале. Понятие эногастрономия.<br>Правила подачи вино-водочных изделий. Порядок сервировки стола в соответствии с подачей вино-водочных изделий. Температура подачи вино-водочных изделий, техника подачи. | 21 |
| Тема 3.6.<br>Специальные формы обслуживания. | **Содержание**<br>Обслуживание проживающих в гостинице.<br>Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. | 22 |

| | | |
|---|---|---|
| | Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере.<br>Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без.<br>Форма расчёта за обслуживание.<br>Обслуживание иностранных туристов.<br>Классы туристических документов.<br>Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.<br>Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий.<br>Правила приёма заказа на обслуживание.<br>Расстановка обеденных столов и стульев.<br>Правила подбора столового белья, посуды и приборов.<br>Обслуживание встречи Нового года.<br>Современные формы обслуживания.<br>Обслуживание по типу шведский стол.<br>Особенности форм обслуживания.<br>Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.<br>Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания.<br>Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания. | |
| Тема 3.7.<br>Обслуживание банкетов и приемов | **Содержание**<br>Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.<br>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.<br>Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.<br>Обслуживание гостей<br>Банкет – фуршет. Особенности банкета.<br>Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями.<br>Посуда, приборы для сервировки стола.<br>Порядок сервировки.<br>Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями.<br>Правила обслуживания.<br>Банкет – чай. Особенности банкета.<br>Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями.<br>Посуда, приборы для сервировки стола.<br>Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания. Банкет – коктейль.<br>Банкет по типу «Буфет». | 22 |
| | **Итого по разделу 3** | **101** |
| **Промежуточная аттестация по УП 01.01 осуществляется после прохождения ПП 01.01 форме комплексного дифференцированного** | | |
| | | |
| **УП 02. 01 ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ, БУФЕТАХ** | | **144** |
| **Раздел 1.** Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | | |
| Тема 1.1. Организация работы в баре | **Содержание**<br>Характеристика баров, буфетов. Витрина бара<br>Характеристика подсобных помещений бара | 7 |
| Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета | **Содержание**<br>Классификация оборудования<br>Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили<br>Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива<br>Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы».<br>ККТ различных типов и видов<br>Основные операции работы на ККТ.<br>Инкассация денежных средств<br>Виды барной мебели<br>Характеристика инвентаря бара<br>Характеристика посуды бара<br>Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».<br>Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы».<br>Подготовка бара к работе с учетом требования «Профессионалы». | 7 |

| | | |
|---|---|---|
| | Личная подготовка бармена к работе.<br>Виды и формы обслуживания в барах.<br>Критерии и показатели качества обслуживания.<br>Прейскурант бара. Назначение и правила составления.<br>Правила составления винной карты.<br>Коктейльная карта бара Назначение и правила составления.<br>Типы винных карт | |
| Тема 1.3. Техника работы бармена | **Содержание**<br>Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства<br>Стили работы бармена.<br>Техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.<br>Расчет с потребителями. Культура обслуживания.<br>Кассовая документация.<br>Учетно-отчетная документация в работе бармена.<br>Окончание рабочего дня. Закрытие бара | 7 |
| Тема 1.4. Характеристика смешанных напитков | **Содержание**<br>Введение. История создания смешанных напитков.<br>Классификация смешанных напитков<br>Схемы составления смешанных напитков.<br>Формулы коктейлей | 7 |
| Тема 1.5. Характеристика баз компонентов | **Содержание**<br>Алкогольные напитки.<br>Общие сведения о базах смешанных напитков<br>Характеристика водки.<br>Технология производства.<br>Характеристика джина.<br>Технология производства.<br>Характеристика рома.<br>Технология производства.<br>Характеристика текилы.<br>Технология производства.<br>Характеристика бренди.<br>Технология производства.<br>Характеристика коньяка.<br>Технология производства.<br>Характеристика виски.<br>Технология производства.<br>Общая характеристика виноградных вин.<br>Характеристика вин | 15 |
| Тема 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих смешанных напитков | **Содержание**<br>Ароматическая группа ССК.<br>Соковая группа ССК<br>Эмульгаторная группа ССК | 7 |
| Тема 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов, используемых в смешанных напитках | **Содержание**<br>Сладко-ароматическая группа ВАК.<br>Горько-ароматическая группа ВАК | 7 |
| Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках | **Содержание**<br>Характеристика шампанских вин.<br>Характеристика игристых и других видов вин.<br>Характеристика пива.<br>Характеристика минеральных вод.<br>Характеристика газированных напитков | 7 |
| Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих | **Содержание**<br>Характеристика модификаторов.<br>Характеристика сопутствующих компонентов.<br>Гарнирование смешанных напитков. | 8 |

| | | |
|---|---|---|
| компонентов, используемых в смешанных напитках | Сервировка смешанных напитков | |
| Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков | **Содержание**<br>Эгг-ноги и флипы<br>Физы, дейзи, слинги.<br>Длинные смешанные напитки<br>Хайбоы. Коллинзы<br>Средние смешанные напитки<br>Коблеры, джулепы, фиксы<br>Короткие смешанные напитки<br>Характеристика, технология приготовления<br>Смешанные напитки shot drinks<br>Горячие смешанные напитки<br>Приготовление напитков для компании<br>Пунши. Глинтвейны<br>Лимонады<br>Крюшоны и сангрия<br>Приготовление коктейлей дилжестивов<br>Коктейли сауэр и фрозен<br>Коктейли смеш<br>Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами<br>Коктейли группы ойстер<br>Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли | 21 |
| Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков | **Содержание**<br>Характеристика молочных смешанных напитков.<br>Эгг-ноги, флипы, физы<br>Характеристика напитков с мороженным, щербетов.<br>Напитки с фруктами<br>Технология приготовления кофейных и чайных напитков.<br>Приготовление «смузи»<br>Технология приготовления соковых смешанных напитков,<br>Приготовление морсов, сбитней | 15 |
| Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков | **Содержание**<br>Чай. История чая<br>Технология производства чая.<br>Виды чая.<br>Правила заваривания чая. Посуда<br>Технология производства кофе.<br>Сорта кофе.<br>Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.<br>Характеристика и технология приготовления какао<br>Характеристика и технология приготовления горячего шоколада | 14 |
| Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов | **Содержание**<br>Классификация холодных блюд и закусок<br>Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы<br>Закуски из овощей и грибов<br>Закуски из яиц<br>Бутерброды<br>Салаты<br>Приготовление сладких блюд<br>Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда | 22 |
| **Промежуточная аттестация по УП 02.01 осуществляется в форме комплексного дифференцированного зачета после прохождения производственной практики** | | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики составляют:

−кабинет «Организации обслуживания в общественном питании» оснащен в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

−лаборатория «Технологии обслуживания в общественном питании» оснащена в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

−мастерские/зоны по видам работ: «бар», «банкетный зал», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

**Основные источники:**

1. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова: - Москва: Кронус, 2023. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный): непосредственный.

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

**Электронные издания:**

1. 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

### 3.3. Организация учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях Колледжа либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются в соответствии с календарным графиком ее прохождения, входящим в состав ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки, проводится непрерывно после запланированного теоретического обучения.

### 3.4. Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Индекс УП | Код ПК, ОК | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|---|
| УП 01.01 | ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4<br>ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11<br>ОК 01-05;<br>ОК 09 | **Обучающийся**<br>**знает:**<br>– виды, типы и классы организаций общественного питания;<br>– основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;<br>– материально- техническую и информационную базу обслуживания;<br>– правила личной подготовки официанта к обслуживанию;<br>– виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;<br>– способы расстановки мебели в торговом зале;<br>– правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;<br>– методы организации труда официантов;<br>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;<br>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;<br>– способы подачи блюд;<br>– правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;<br>– правила и технику уборки использованной посуды;<br>– порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;<br>– кулинарную характеристику блюд;<br>– правила сочетаемости напитков и блюд;<br>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br>- правила культуры обслуживания протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;<br>**умеет:**<br>– подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;<br>– осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;<br>– осуществлять приём заказа на блюда и напитки;<br>– обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;<br>– консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;<br>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br>– соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;<br>– предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;<br>– соблюдать правила ресторанного этикета при | Оценка выполнения заданий учебной практики, аттестационный лист, отчет, подтверждающие приобретенный практический опыт, полученный на практике |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;<br>– соблюдать правила личной гигиены и профессиональной этики. | |
| УП 02.01 | ПК 2.1;<br>ПК 2.2;<br>ПК 2.3;<br>ПК 2.4;<br>ПК 2.5;<br>ПК 2.6;<br>ПК 2.7;<br>ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11<br>ОК 01-05;<br>ОК 09 | Обучающийся<br>**знает:**<br>– виды и классификации баров;<br>– планировочные решения баров, буфетов;<br>– материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;<br>– правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;<br>– характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;<br>– правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;<br>– виды и методы обслуживания в баре, буфете;<br>– технологию приготовления смешанных и горячих напитков;<br>– технологию приготовления простых закусок;<br>– правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;<br>– сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;<br>– правила личной подготовки бармена к обслуживанию;<br>– правила охраны труда, правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями;<br>**умеет:**<br>–выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;<br>–подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>–обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок;<br>–соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения напитков;<br>–изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. | Оценка выполнения заданий учебной практики, аттестационный лист, отчет, подтверждающие приобретенный практический опыт, полученный на практике |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП.01.01 ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания**
**ПП.02.01 ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

**по профессии 43.01.01 Официант, бармен**

**2026**

Рабочая программа производственной практики 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:**

примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 от 10.10.2024 № 18, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии практической подготовки, протокол № ___ от «___» _____ 20__г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Радионова Виктория Владимировна, мастер производственного обучения

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

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) и учебной практики в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом ОПОП-П:

ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания

МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

УП 01.01 Учебная практика по ПМ 01

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

МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

УП 02.01 Учебная практика по ПМ 02

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

| Код ОК / ПК | Наименование ОК / ПК |
|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| 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, 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. |
| ПКн 2.8 | Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями |
| ПКн 2.9 | Проверять платежеспособность государственных денежных знаков |
| ПКн 2.10 | Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги |
| ПКн 2.11 | Оформлять документы по кассовым операциям |

Цель производственной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений по видам деятельности: «Обслуживание потребителей

организаций общественного питания», «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» и освоению по запросам работодателей профессии кассир торгового зала.

### 1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен формировать практический опыт:

| Наименование вида деятельности | Практический опыт (навыки) |
|---|---|
| Обслуживание потребителей организаций общественного питания | – оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;<br>– составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;<br>– получении из столовой посуды, приборов и столового белья;<br>– сервировке столов с учетом стандартов организации питания;<br>– обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;<br>– контроле предварительной сервировки столов.<br>– предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;<br>– рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;<br>– приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;<br>– передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар<br>– подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;<br>– подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;<br>– подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;<br>– сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;<br>– замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях |
| Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок | – предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;<br>– приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;<br>– передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;<br>– досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания<br>– рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;<br>– передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;<br>– получении блюд из основного производства организации питания;<br>– получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;<br>– подаче холодных закусок;<br>– подаче горячих закусок;<br>– подаче первых блюд;<br>– подаче вторых блюд;<br>– подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;<br>– подаче горячих напитков;<br>– подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;<br>– проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;<br>– замене использованной посуды, приборов и столового белья; |

| | |
|---|---|
| | – подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;<br>– подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях<br>– эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей |

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

| Код ПМ / УП | Код ПК/ дополни-тельные (ПК*, ПКц) | Дополнительные знания, умения, навыки | Наименование темы практики | Объем часов | Обоснование увеличения объема практики |
|---|---|---|---|---|---|
| ПМ.01<br>ПП 01.01<br><br>ПМ. 02.<br>ПП 02.01 | ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11 | **Умения:**<br>осуществлять подготовку ККТ различных видов;<br>работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;<br>устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;<br>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;<br>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;<br>оформлять документы по кассовым операциям;<br>соблюдать правила техники безопасности;<br>**знания:**<br>документы, регламентирующие применение ККТ;<br>правила расчетов и обслуживания покупателей;<br>типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ и правила регистрации;<br>классификацию устройства ККТ;<br>основные режимы ККТ;<br>особенности технического обслуживания ККТ;<br>признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;<br>правила оформления документов по кассовым операциям. | 1. Установка кассовой ленты на разных видах ККТ.<br>2. Соблюдение техники безопасности при работе на ККТ.<br>3. Работа на ККТ различных типов и видов<br>4. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ.<br>5. Осуществление заключительных операций работы на ККТ.<br>6. Инкассация денежных средств | - | Часы производственной практики увеличены по запросам работодателей путем сокращения часов учебной практики в пользу увеличения производственной в целях освоения дополнительных компетенций, связанных с работой на контрольно-кассовой технике и расчетами с потребителями |
| Всего академических часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П отсутствуют | | | | | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

| Код ПМ / ПП | Объем, ак.ч. | Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточенно) | Курс / семестр | Форма промежуточной аттестации |
|---|---|---|---|---|
| ПМ 01<br>ПП. 01.01 | 180 | концентрированно | 1/3-4 | Комплексный дифференцированный зачет |
| ПМ 02<br>ПП 02.01 | 216 | концентрированно | 2/4 | Комплексный дифференцированный зачет |
| Всего ПП | 396 | X | X | X |

### 2.2. Структура производственной практики

| Код ПК | Наименование разделов профессионального модуля/раздела | Объем часов по ПМ/ разделу | Виды работ | Наименование тем производственной практики | Объем часов |
|---|---|---|---|---|---|
| ПП 01.01 ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания | | 494 | | | |
| ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4<br>ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11<br>ОК 01-05;<br>ОК 09 | Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании | 170 | Знакомство с предприятием.<br>Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.<br>Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. | Тема 1. Основные типы организаций общественного питания | **7** |
| | | | Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства.<br>Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.<br>Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале.<br>Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом. | Тема 2. Торгово-производственные помещения организаций общественного питания. | **7** |
| | | | Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.<br>Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. | Тема 3. Материально-техническая и информационная база | **14** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.<br>Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.<br>Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя.<br>Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.<br>Подача к столу блюд «русским» способом.<br>Подача к столу блюд «французским» способом.<br>Подача к столу блюд «английским» способом.<br>Подача к столу блюд «американским» способом.<br>Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта».<br>Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.<br>Подача и разлив вина. Декантация вина.<br>Подача и разлив алкогольных напитков.<br>Подача и разлив безалкогольных напитков.<br>Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.<br>Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей.<br>Отработка сбора использованной посуды разными способами.<br>Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета.<br>Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.<br>Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.<br>Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.<br>Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.<br>Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.<br>Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.<br>Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.<br>Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.<br>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.<br>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль. | обслуживания<br>Тема 4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания<br>Тема 5. Подготовка торгового зала к обслуживанию<br>Тема.6 Организация обслуживания потребителей в зале<br>Тема 7 Организация обслуживания банкетов и приёмов<br>Тема 8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания | <br>**15**<br>**29**<br>**36**<br>**36**<br>**36** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»<br>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет<br>Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города».<br>Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака.<br>Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы.<br>Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале.<br>Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.<br>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак.<br>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед.<br>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин.<br>Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле.<br>Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге.<br>Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака.<br>Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина.<br>Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле.<br>Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле.<br>Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс.<br>Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах.<br>Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом "с предварительным перекладыванием закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе".<br>Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса.<br>Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса.<br>Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис.<br>Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы.<br>Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака.<br>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фрукты в коньяке».<br>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ».<br>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю.<br>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю.<br>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.<br>Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/<br>Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации.<br>Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования<br>Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.<br>Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.<br>Подбор вина к блюду. Эногастрономия.<br>Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/.<br>Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах. | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.<br>Отработка умений и навыков по замене скатерти.<br>Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.<br>Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.<br>Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных ка<br>Отработка знаний и умений в составлении технологических карт.<br>Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов. | | |
| | | | | **ВСЕГО** | **180** |
| | | | | | |
| ПП 02. 01 ПМ 02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | | 528 | | | |
| ПК 2.1;<br>ПК 2.2;<br>ПК 2.3;<br>ПК 2.4;<br>ПК 2.5;<br>ПК 2.6;<br>ПК 2.7;<br>ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11<br>ОК 01-05;<br>ОК 09 | Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. | 168 | Знакомство с предприятием.<br>Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.<br>Подготовка бара к обслуживанию.<br>Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.<br>Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.<br>Отработать навыки при встрече и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.<br>Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.<br>Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей.<br>Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров.<br>Отработать различные стили работы бармена.<br>Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре.<br>Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая.<br>Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.<br>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков.<br>Отработать технику подачи табачных изделий. Замена пепельниц. | Тема 1.1. Общие сведения о баре | 7 |
| | | | | Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета | 7 |
| | | | | Тема 1.3. Техника работы бармена | 7 |
| | | | | Тема 1.4. Классификация смешанных напитков | 7 |
| | | | | Тема 1.5. Характеристика баз компонентов (ССК) | 8 |
| | | | | Тема 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих смешанных напитков | 7 |
| | | | | Тема 1.7. | 7 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).<br>Отработать технику оформления коктейлей.<br>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»).<br>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»).<br>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»).<br>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укромное местечко», «Укус пчелы», «Флорида».<br>Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»).<br>Отработать технику приготовления кваса.<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»).<br>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство | Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках | |
| | | | | Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках | 7 |
| | | | | Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках | 8 |
| | | | | Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков | 57 |
| | | | | Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков | 22 |
| | | | | Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков | 15 |
| | | | | Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов | 57 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Гарри»).<br>Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей ( «БИ-52» , «Медуза», «Российский флаг»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»)<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основне хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворе Копакабана»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дявольский», «Ерш»).<br>Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»).<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый): «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко».<br>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка».<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер».<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»).<br>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс».<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс»: «Классический»,<br>«Дед Мороз- Красный нос».<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка»,<br>«Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон».<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн».<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).<br>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).<br>Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней: «Сбитень Московский», «Сбитень народный».<br>Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный».<br>Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.<br>Отработать технику приготовления десертов.<br>Отработать технику принятия и оформления платежей.<br>Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов.<br>Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.<br>Отработать технику обслуживания выездного мероприятия | | |
| | | | | **ВСЕГО** | **216** |

## 2.3. Содержание производственной практики

| Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики | Содержание работ | Объем, ак.ч. |
|---|---|---|
| **УП 01. ПМ 01.** Обслуживание потребителей организаций общественного питания | | **144** |
| **Раздел 1.** Организация и технология обслуживания в общественном питании | | |
| Тема 1. Основные типы организаций общественного питания | **Содержание.**<br>Виды, типы и классы организаций общественного питания.<br>Классификация предприятий общественного питания.<br>Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.<br>Методы и формы обслуживания потребителей.<br>Стандарты и нормативно-техническая документация регламентирующая деятельность организаций общественного питания. Охрана труда и ТБ на предприятиях общественного питания | **7** |
| Тема 2. Торгово-производственные помещения организаций общественного питания. | **Содержание**<br>Виды помещений предприятий общественного питания.<br>Характеристика торговых помещений.<br>Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания.<br>Интерьеры залов | **7** |
| Тема 3. Материально-техническая и информационная база обслуживания | **Содержание**<br>Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика.<br>Оснащение вспомогательных помещений.<br>ККТ различных типов и видов<br>Основные операции работы на ККТ.<br>Инкассация денежных средств<br>Виды столовой посуды и столовых приборов.<br>Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение.<br>Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение.<br>Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение<br>Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё | **14** |
| Тема 4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания | **Содержание**<br>Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню.<br>Виды меню.<br>Прейскурант винно-водочных изделий.<br>Назначение, содержание, принципы составления. Оформление. | **15** |
| Тема 5. Подготовка торгового | **Содержание** | **21** |

| | | |
|---|---|---|
| зала к обслуживанию | Подготовка торгового зала к обслуживанию с учетом требования WS<br>Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале с учетом требования WS<br>Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов.<br>Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.<br>Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS<br>Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину | |
| Тема 6. Организация обслуживания потребителей в зале | **Содержание**<br>Встреча потребителей и размещение их за столом.<br>Приём и оформление заказа. Работа с подносом.<br>Подача продукции из сервис-бара (буфета).<br>Способы подачи блюд и закусок.<br>Правила и техника уборки использованной посуды со стола.<br>Порядок оформления счетов и расчета с потребителями.<br>Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания.<br>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.<br>Методы организации труда официанта.<br>Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный с учетом требований WS<br>Правила и техника уборки использованной посуды со стола.<br>Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок.<br>Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов.<br>Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.<br>Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд.<br>Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд.<br>Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд.<br>Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд.<br>Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий.<br>Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).<br>Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков.<br>Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков.<br>Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.<br>Правила сочетаемости напитков и блюд | **29** |
| Тема 7. Организация обслуживания банкетов и | **Содержание**<br>Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. | **22** |

| | | |
|---|---|---|
| приёмов | Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.<br>Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.<br>Обслуживание гостей | |
| Тема 8. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания | **Содержание**<br>Обслуживание проживающих в гостинице.<br>Правила приёма заказов из номеров, передача на производство.<br>Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.<br>Обслуживание иностранных туристов.<br>Классы туристических документов.<br>Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.<br>Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий.<br>Правила приёма заказа на обслуживание.<br>Расстановка обеденных столов и стульев.<br>Правила подбора столового белья, посуды и приборов.<br>Обслуживание встречи Нового года.<br>Современные формы обслуживания.<br>Обслуживание по типу шведский стол.<br>Особенности форм обслуживания.<br>Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.<br>Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания.<br>Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания. | **30** |
| | | **145** |
| **Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по прохождению учебной и производственной практики по ПМ.01** | | **6** |
| | | |
| УП 02. 01 ПМ 02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | | **216** |
| **Раздел 1.** Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | | |
| Тема 1. Общие сведения о баре | **Содержание**<br>Введение. Движение Профессионалы в России.<br>История возникновения баров.<br>Классификация баров, буфетов<br>Классификация баров, буфетов. Витрина бара<br>Характеристика подсобных помещений бара | 7 |
| Тема 2. Материально-техническое и информационное оснащение бара | **Содержание**<br>Классификация оборудования | 7 |

| | | |
|---|---|---|
| и буфета | Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили<br>Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива<br>Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы».<br>ККТ различных типов и видов<br>Основные операции работы на ККТ.<br>Инкассация денежных средств<br>Виды барной мебели<br>Характеристика инвентаря бара<br>Характеристика посуды бара<br>Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».<br>Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы».<br>Подготовка бара к работе с учетом требования «Профессионалы».<br>Личная подготовка бармена к работе.<br>Виды и формы обслуживания в барах.<br>Критерии и показатели качества обслуживания.<br>Прейскурант бара. Назначение и правила составления.<br>Правила составления винной карты.<br>Коктейльная карта бара Назначение и правила составления.<br>Типы винных карт | |
| Тема 3. Техника работы бармена | **Содержание**<br>Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства<br>Стили работы бармена. Техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.<br>Расчет с потребителями. Культура обслуживания.<br>Кассовая документация.<br>Учетно-отчетная документация в работе бармена.<br>Окончание рабочего дня. Закрытие бара | 14 |
| Тема 4. Классификация смешанных напитков | **Содержание**<br>Введение. История создания смешанных напитков.<br>Классификация смешанных напитков<br>Схемы составления смешанных напитков.<br>Формулы коктейлей | 8 |
| Тема 5. Характеристика баз | **Содержание**<br>Алкогольные напитки.<br>Общие сведения о базах смешанных напитков<br>Характеристика водки. | 7 |

| | | |
|---|---|---|
| | Технология производства.<br>Характеристика джина.<br>Технология производства.<br>Характеристика рома.<br>Технология производства.<br>Характеристика текилы.<br>Технология производства.<br>Характеристика бренди.<br>Технология производства.<br>Характеристика коньяка.<br>Технология производства.<br>Характеристика виски.<br>Технология производства.<br>Общая характеристика виноградных вин.<br>Характеристика вин | |
| Тема 6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков | **Содержание**<br>Ароматическая группа ССК.<br>Соковая группа ССК<br>Эмульгаторная группа ССК | 7 |
| Тема 7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках | **Содержание**<br>Сладко-ароматическая группа ВАК.<br>Горько-ароматическая группа ВАК | 7 |
| Тема 8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках | **Содержание**<br>Характеристика шампанских вин.<br>Характеристика игристых и других видов вин.<br>Характеристика пива.<br>Характеристика минеральных вод.<br>Характеристика газированных напитков | 15 |
| Тема 9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках | **Содержание**<br>Характеристика модификаторов.<br>Характеристика сопутствующих компонентов.<br>Гарнирование смешанных напитков.<br>Сервировка смешанных напитков | 7 |
| Тема 10. Технология приготовления и характеристика | **Содержание**<br>Эгг-ноги и флипы | 50 |

| | | |
|---|---|---|
| групп алкогольных смешанных напитков | Физы, дейзи, слинги.<br>Длинные смешанные напитки<br>Хайбоы. Коллинзы<br>Средние смешанные напитки<br>Коблеры, джулепы, фиксы<br>Короткие смешанные напитки<br>Характеристика, технология приготовления<br>Смешанные напитки shot drinks<br>Горячие смешанные напитки<br>Приготовление напитков для компании<br>Пунши. Глинтвейны<br>Лимонады<br>Крюшоны и сангрия<br>Приготовление коктейлей дилжестивов<br>Коктейли сауэр и фрозен<br>Коктейли смеш<br>Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами<br>Коктейли группы ойстер<br>Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли | |
| Тема 11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков | **Содержание**<br>Характеристика молочных смешанных напитков.<br>Эгг-ноги, флипы, физы<br>Характеристика напитков с мороженным, щербетов.<br>Напитки с фруктами<br>Технология приготовления кофейных и чайных напитков.<br>Приготовление «смузи»<br>Технология приготовления соковых смешанных напитков,<br>Приготовление морсов, сбитней | 22 |
| Тема 12. Технология приготовления горячих напитков | **Содержание**<br>Чай. История чая<br>Технология производства чая.<br>Виды чая.<br>Правила заваривания чая. Посуда<br>Технология производства кофе.<br>Сорта кофе.<br>Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. | 14 |

| | | |
|---|---|---|
| | Характеристика и технология приготовления какао<br>Характеристика и технология приготовления горячего шоколада | |
| Тема 13. Технология приготовления простых закусок и десертов | **Содержание**<br>Классификация холодных блюд и закусок<br>Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы<br>Закуски из овощей и грибов<br>Закуски из яиц<br>Бутерброды<br>Салаты<br>Приготовление сладких блюд<br>Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда | 51 |
| | **Итого по разделу** | 216 |
| **Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по прохождению учебной и производственной практики по ПМ 02** | | **6** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проходит на предприятиях – базах практики, оснащенных в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

#### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

**Основные источники:**

1. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова: - Москва: Кронус, 2023. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный): непосредственный.

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

**Электронные издания:**

1. 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

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

Сроки проведения производственной практики устанавливаются согласно разработанному календарному учебному графику ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится непрерывно после запланированного теоретического обучения и прохождения учебной практики по соответствующему профессиональному модулю.

### 3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют от образовательной организации руководители практики – мастера производственного обучения и от профильной организации – специалисты высокой квалификации.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Индекс УП | Код ПК, ОК | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|---|
| УП 01.01 | ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4<br>ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11<br>ОК 01-05;<br>ОК 09 | **Обучающийся**<br>**знает:**<br>– виды, типы и классы организаций общественного питания;<br>– основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;<br>– материально- техническую и информационную базу обслуживания;<br>– правила личной подготовки официанта к обслуживанию;<br>– виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;<br>– способы расстановки мебели в торговом зале;<br>– правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;<br>– методы организации труда официантов;<br>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;<br>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;<br>– способы подачи блюд;<br>– правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;<br>– правила и технику уборки использованной посуды;<br>– порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;<br>– кулинарную характеристику блюд;<br>– правила сочетаемости напитков и блюд;<br>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;<br>- правила культуры обслуживания протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;<br>**умеет:**<br>– подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;<br>– осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;<br>– осуществлять приём заказа на блюда и напитки;<br>– обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;<br>– консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;<br>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br>– соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;<br>– предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; | Оценка выполнения заданий производственной практики, аттестационный лист, отчет, подтверждающие приобретенный практический опыт, полученный на практике |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;<br>– соблюдать правила личной гигиены и профессиональной этики. | |
| УП 02.01 | ПК 2.1;<br>ПК 2.2;<br>ПК 2.3;<br>ПК 2.4;<br>ПК 2.5;<br>ПК 2.6;<br>ПК 2.7;<br>ПКн 2.8;<br>ПКн 2.9;<br>ПКн 2.10;<br>ПКн 2.11<br>ОК 01-05;<br>ОК 09 | Обучающийся<br>**знает:**<br>– виды и классификации баров;<br>– планировочные решения баров, буфетов;<br>– материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;<br>– правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;<br>– характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;<br>– правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;<br>– виды и методы обслуживания в баре, буфете;<br>– технологию приготовления смешанных и горячих напитков;<br>– технологию приготовления простых закусок;<br>– правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;<br>– сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;<br>– правила личной подготовки бармена к обслуживанию;<br>– правила охраны труда, правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями;<br>**умеет:**<br>–выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;<br>–подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>–обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок;<br>–соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения напитков;<br>–изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. | Оценка выполнения заданий производственной практики, аттестационный лист, отчет, подтверждающие приобретенный практический опыт, полученный на практике |

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

# РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ Стр.


| | |
|---|---|
| ОП.01 | Основы культуры профессионального общения |
| ОП.02 | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОП.03 | Товароведение пищевых продуктов |
| ОП.04 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.08(ц) | Основы цифровой грамотности и информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.09(н) | Иностранный язык в профессиональной деятельности |
| ОП.10(н) | Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями |
| ОП.10(в) | Экологические основы природопользования и бережливое производство |
| ФК.00 | Физическая культура |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ 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**

**2026**

**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. № 723 (с изменениями)

**с учетом:**

примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 от 10.10.2024 № 18, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № ___ от «___» _____202___ г., № ___

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Ковалев Андрей Викторович, преподаватель предметов общеобразовательного, 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 _____

**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 | 11 |
| 5 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОП.01 Основы культуры профессионального общения

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, направленная на формирование у обучающихся навыков делового общения, этикета и профессиональной культуры для эффективного осуществления профессиональной деятельности.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

## 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков в области деловой культуры для эффективного осуществления профессиональной деятельности, поддержания деловой репутации и взаимодействия в коллективе. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- организовывать рабочее место;

**знать:**

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы психологии производственных отношений;
- основы управления и конфликтологии.

## 1.3. Использование часов вариативной части в программе

Дисциплина ОП.01 Основы культуры профессионального общения реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы. Часы вариативной части не используются. Оптимизация часов произведена с учетом требований работодателей к развитию у выпускников soft-skills (гибких навыков): коммуникабельности, стрессоустойчивости и культуры обслуживания.

## 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего часов по дисциплине – 36 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов,
- включая практические занятия и семинарские – 20 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 0 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 СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

| **Коды формируемых компетенций** | **Наименование результата обучения** |
|---|---|
| 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. |
| ПК 1.2 | Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов |

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1 Структура общеобразовательной 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. семинарские занятия, часов | всего, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов |
| **ОК 01 – ОК 06, ПК 1.2** | **Раздел 1. Деловая культура в сфере гостеприимства.** | **8** | **8** | **4** | - | - | - |
| **ОК 01 – ОК 06, ПК 1.2** | **Раздел 2. Психология обслуживания гостей.** | **8** | **8** | **4** | - | - | - |
| **ОК 01 – ОК 6, ПК 1.2** | **Раздел 3. Коммуникативная компетентность в сервисе.** | **11** | **11** | **7** | - | - | - |
| **ОК 01 – ОК 06, ПК 1.2** | **Раздел 4. Конфликты в сфере обслуживания.** | **8** | **8** | **5** | - | - | - |
| | Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет | 1 | 1 | - | - | - | - |
| | **Всего часов:** | **36** | **36** | **20** | - | - | - |

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

| **Наименование разделов и тем** | **Номер урока** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Домашнее задание** | **Объем часов** |
|---|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Деловая культура в сфере гостеприимства.** | | | | **8** |
| Тема 1.1. Этика и этикет в профессии официанта и бармена. | | Содержание учебного материала | | **4** |
| | 1 | Введение в предмет. Понятие деловой культуры в ресторанном бизнесе. Этика и мораль. | Выучить конспект | 1 |
| | 2 | Правила профессионального этикета для официанта и бармена. | Выучить конспект | 1 |
| | | Практические занятия | | **2** |
| | 3 | Практическое занятие № 1 «Применение правил этикета при встрече и | Выполнить | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | провожании гостей». | задание | |
| | 4 | Практическое занятие № 2 «Этикет подачи блюд и напитков». | Выполнить задание | 1 |
| Тема 1.2. Имидж работника предприятия питания. | | Содержание учебного материала | | **2** |
| | 5 | Требования к внешнему виду, одежде и гигиене официанта и бармена. | Выучить конспект | 1 |
| | 6 | Деловой стиль и культура поведения в зале и баре. | Выучить конспект | 1 |
| | | Практические занятия | | **2** |
| | 7 | Практическое занятие № 3 «Формирование профессионального имиджа». | Выполнить задание | 1 |
| | 8 | Практическое занятие № 4 «Организация рабочего места официанта/бармена». | Выполнить задание | 1 |
| **Раздел 2. Психология обслуживания гостей.** | | | | **8** |
| Тема 2.1. Типология гостей и особенности их обслуживания. | | Содержание учебного материала | | **2** |
| | 9 | Психологические типы гостей. Индивидуальный подход к обслуживанию. | Выучить конспект | 1 |
| | 10 | Особенности восприятия сервиса разными категориями гостей. | Выучить конспект | 1 |
| | | Практические занятия | | **2** |
| | 11 | Практическое занятие № 5 «Определение типа гостя и выбор стратегии обслуживания». | Выполнить задание | 1 |
| | 12 | Практическое занятие № 6 «Адаптация стиля общения под гостя». | Выполнить задание | 1 |
| Тема 2.2. Стрессоустойчивость в работе с гостями. | | Содержание учебного материала | | **2** |
| | 13 | Природа стресса в сфере обслуживания. Эмоциональное выгорание. | Выучить конспект | 1 |
| | 14 | Методы саморегуляции в условиях высокой нагрузки. | Выучить конспект | 1 |
| | | Практические занятия | | **2** |
| | 15 | Практическое занятие № 7 «Техники снятия эмоционального напряжения». | Выполнить задание | 1 |
| | 16 | Практическое занятие № 8 «Самоанализ профессиональной деятельности». | Выполнить задание | 1 |
| **Раздел 3. Коммуникативная компетентность в сервисе.** | | | | **11** |
| Тема 3.1. Вербальное и невербальное общение с гостем. | | Содержание учебного материала | | **2** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 17 | Виды общения в ресторане. Вербальные и невербальные сигналы. | Выучить конспект | 1 |
| | 18 | Язык жестов, мимики и поз в работе официанта и бармена. | Выучить конспект | 1 |
| | | Практические занятия | | **3** |
| | 19 | Практическое занятие № 9 «Отработка невербальных сигналов приветствия и внимания». | Выполнить задание | 1 |
| | 20 | Практическое занятие № 10 «Использование жестов при презентации меню и напитков». | Выполнить задание | 1 |
| | 21 | Практическое занятие № 11 «Контроль невербального поведения в зале». | Выполнить задание | 1 |
| Тема 3.2. Культура речи и телефонный этикет. | | Содержание учебного материала | | **2** |
| | 22 | Правила речевого общения с гостями. Слова-паразиты, тон голоса. | Выучить конспект | 1 |
| | 23 | Стандарты телефонного этикета при бронировании столов. | Выучить конспект | 1 |
| | | Практические занятия | | **4** |
| | 24 | Практическое занятие № 12 «Ролевая игра «Прием заказа по телефону»». | Выполнить задание | 1 |
| | 25 | Практическое занятие № 13 «Ролевая игра «Презентация блюд и напитков»». | Выполнить задание | 1 |
| | 26 | Практическое занятие № 14 «Отработка фраз вежливости и благодарности». | Выполнить задание | 1 |
| | 27 | Практическое занятие № 15 «Деловая переписка и работа с отзывами». | Выполнить задание | 1 |
| **Раздел 4. Конфликты в сфере обслуживания.** | | | | **8** |
| Тема 4.1. Профилактика и разрешение конфликтных ситуаций. | | Содержание учебного материала | | **3** |
| | 28 | Причины конфликтов в ресторане и баре. Типы конфликтных гостей. | Выучить конспект | 1 |
| | 29 | Алгоритм действий официанта/бармена в конфликтной ситуации. | Выучить конспект | 1 |
| | 30 | Правовые аспекты взаимодействия с гостями. | Выучить конспект | 1 |
| | | Практические занятия | | **5** |
| | 31 | Практическое занятие № 16 «Разбор типичных конфликтных ситуаций в зале». | Выполнить задание | 1 |
| | 32 | Практическое занятие № 17 «Отработка возражений гостей». | Выполнить задание | 1 |
| | 33 | Практическое занятие № 18 «Стратегии поведения при жалобах на | Выполнить | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | качество». | задание | |
| | 34 | Практическое занятие № 19 «Моделирование сложной ситуации с пьяным гостем». | Выполнить задание | 1 |
| | 35 | Практическое занятие № 20 «Анализ ошибок в обслуживании и их коррекция». | Выполнить задание | 1 |
| Промежуточная аттестация: | 36 | Дифференцированный зачет | Повторить изученное | 1 |
| **Всего часов** | | | | **36** |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

**Перечень основного оборудования:**

1. Доска учебная – 1 шт.
2. Стол преподавателя – 1 шт.
3. Стул преподавателя – 1 шт.
4. Парты – 15 шт.
5. Стулья – 30 шт.
6. Экран – 1 шт.
7. Информационный стенд – 1 шт.
8. Плакаты, схемы по деловой культуре – 10 шт.
9. Секционные шкафы – 2 шт.
10. Ноутбук с лицензионным программным обеспечением – 1 шт.
11. Мультимедийный проектор – 1 шт.
12. Раздаточный дидактический материал, тесты и методики.

**Технические средства обучения:**

1. Аудиовизуальные средства.
2. Компьютерные средства.
3. Экран проекционный.

### 4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

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

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. На практических и семинарских занятиях обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, формируют необходимые общие компетенции. Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов: текущий контроль:

1. устный опрос обучающихся на занятиях;
2. оценка выполнения практических работ и семинаров;
3. тестирование;
4. проверка самостоятельных работ.
5. промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

### 4.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. 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.

2. Колышкина, Т.Б. Деловая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т.Б. Колышкина, И.В. Шустина. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 145 с.

3. Скибицкая, И.Ю. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.Ю. Скибицкая, Э.Г. Скибицкий. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 239 с.

Интернет-ресурсы:

1. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ (http://www.gramota.ru/)
2. Образовательная платформа Юрайт (https://urait.ru/)

Дополнительная литература:

1. Беспалова, Ю.М. Деловая этика, профессиональная культура и этикет: учебник / Ю.М. Беспалова. – 3-е изд., стер. – Москва: Флинта, 2021 - 386 с.
2. Карнеги Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. – М., Прогресс, 2019. – 320 с.
3. Кубейн Н.Р. Как стать великим продавцом, – М.: Эксмо, 2019. -208с.
4. Томилов В.В. Культура предпринимательства. – СПб.: Питер, 2020. – 368 с.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Критерии оценки (показатели оценки результатов)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
|---|---|---|
| **Уметь:**<br>- применять правила делового этикета;<br>- поддерживать деловую репутацию;<br>- соблюдать требования культуры речи;<br>- пользоваться приёмами саморегуляции;<br>- выполнять нормы поведения в деловой обстановке;<br>- налаживать контакты с партнерами;<br>- организовать рабочее место. | Демонстрация правил делового этикета. Умение регулировать свое поведение. Применение теоретических знаний на практических занятиях. | **Текущий контроль:**<br>- Ролевые игры;<br>- Экспертное наблюдение;<br>- Наблюдение за практическими заданиями;<br>- Тестирование.<br>**Промежуточная аттестация:**<br>- Дифференцированный зачет. |
| **Знать:**<br>- этику деловых отношений;<br>- основы деловой культуры;<br>- нормы и правила поведения;<br>- основные правила этикета;<br>- основы психологии производственных отношений;<br>- основы управления и конфликтологии. | Демонстрация понимания теоретических основ. Четкое воспроизведение и интерпретация понятий. Знание психологии покупателя. | **Текущий контроль:**<br>- Устный опрос;<br>- Тесты;<br>- Проверка конспектов;<br>- Оценка выполнения самостоятельных работ. |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ 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**

**2026**

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:**

примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 от 10.10.2024 № 18, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____20___ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Письменская Татьяна Федоровна, мастер производственного обучения

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
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 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

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков для освоения квалификации 43.01.01 Официант, бармен.

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. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

Всего 52 часов, в том числе:
максимальная учебная нагрузка по дисциплине составляет 52 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 36 часа;
самостоятельной работы обучающихся – 16 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 СПО.

| **Код компетенций** (согласно ФГОС) | **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 2.1 | Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. |
| ПК 2.5 | Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции. |
| **Общие компетенции** | |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; |
| ОК 3 | 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 4 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; |

## 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 |
| *Раздел 1. Основы физиологии питания* | | | | | | | |
| ПК 1.1 ОК 1-7 | Тема 1.1. Введение | 1 | 1 | | | | |
| | Тема 1.2. Пищевые вещества | 7 | 2 | 3 | | 2 | |
| *Раздел 2. Пищеварение и усвояемость пищи* | | | | | | | |
| ПК 2.1 ОК 1-7 | Тема 2.1. Процесс пищеварения и обмен веществ | 7 | 2 | 3 | | 2 | |
| | Тема 2.2. Питание различных групп населения | 7 | 2 | 3 | | 2 | |
| *Раздел 3. Пищевые инфекции и отравления* | | | | | | | |
| ПК 2.1 ОК 1-7 | Тема 3.1. Пищевые инфекционные заболевания | 5 | 2 | 1 | | 2 | |
| | Тема 3.2. Пищевые отравления | 7 | 3 | 1 | | 3 | |
| *Раздел 4. Основы санитарии и гигиены* | | | | | | | |
| ПК2.5 ОК 1-7 | Тема 4.1. Основы гигиены и санитарии | 5 | 2 | 1 | | 2 | |
| | Тема 4.2. Личная гигиена работников ПОП | 4 | 2 | 1 | | 1 | |
| | Тема 4.3. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП | 3 | 1 | 1 | | 1 | |
| | Тема 4.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде | 2 | 1 | | | 1 | |
| | Тема 4.5. Санитарные требования к хранению, реализацию и приёму пищи | 3 | 1 | 2 | | | |
| Промежуточная аттестация: *Дифференцированный зачёт* | | 1 | 1 | | | | |
| Всего часов: | | 52 | 20 | 16 | | 16 | |

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

| Наименование, разделов и тем | Номер урока | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | Домашнее задание | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| **РАЗДЕЛ 1. Основы физиологии питания** | | | | |
| **Тема 1.1. Введение** | | **Содержание учебного материала** | | |
| | 1 | Понятие о физиологии, санитарии и гигиены | [1] с.4-5 | 1 |
| **Тема 1.2. Пищевые вещества** | | **Содержание учебного материала** | | **7** |
| | 2 | Белки, жиры, углеводы, витамины, вода, минеральные вещества | [1] с.7-23 | 1 |
| | 3 | Методика расчета белков, жиров. углеводов в продуктах питания | [1] с.103-105 | 1 |
| | | **Практические занятия №1,2,3** | | |
| | 4 | Физиологическое значение белков в организме | Отчет ПЗ | 1 |
| | 5 | Физиологическая роль липидов в организме. Физиологическая роль углеводов в организме | Отчет ПЗ | 1 |
| | 6 | Физиологическая роль витаминов в организме. Определение витамина С | Отчет ПЗ | 1 |
| | | **Самостоятельная работа №1,2** | | |
| | | Подготовка презентации «Пищевые вещества и их значение» | | 1 |
| | | Подготовка сообщения, 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** | | **7** |
| | 7 | Процесс пищеварения, органы пищеварения Процесс пищеварения и обмен веществ | [1] с.24-30 | 1 |
| | 8 | Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее | [1] с.116 -118 | 1 |
| | | **Практические занятия №4,5,6** | | |
| | 9 | Изучение схемы пищеварительного тракта | Отчет ПЗ | 1 |
| | 10 | Физиологическая роль кишечной микрофлоры. | Отчет ПЗ | 1 |
| | 11 | Действие ферментов желудочно-кишечного тракт | Отчет ПЗ | 1 |
| | | **Самостоятельная работа№3,4** | | |
| | | Подготовить сообщение «Пищеварение в ротовой полости» | | 1 |
| | | Подготовить сообщение «Пищеварение в желудке» | | 1 |
| **Тема 2.2. Питание различных групп населения** | | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | 12 | Энергетическая ценность пищи. Норма рационального и сбалансированного питания | [1] с.36-41 | 1 |
| | 13 | Лечебно-профилактическое питание. Характеристика диет | [1] с.53-65 | 1 |
| | | **Практические занятия №7,8** | | |
| | 14 | Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах. Оценка пищевого статуса | Отчет ПЗ | 1 |
| | 15 | Вычисление суточной потребности в основных пищевых веществах. Составление рационального здорового питания | Отчет ПЗ | 1 |
| | | **Самостоятельная работа №5,6** | | |
| | | Подготовка реферата, доклада, сообщения по теме «Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах» | | 1 |
| | | Подготовка реферата, доклада, сообщения по теме «Характеристика диет» | | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Раздел 3. Пищевые инфекции и отравления** | | | | |
| **Тема 3.1. Пищевые инфекционные заболевания** | **Содержание учебного материала** | | **5** | |
| | 15 | Общее понятие об инфекционных заболеваниях | [1] с.99-100 | 1 |
| | 17 | Острые кишечные инфекции | [1] с.100-105 | 1 |
| | **Практическое занятие № 9** | | | |
| | 18 | Характеристика и профилактика кишечных инфекций | Отчет ПЗ | 1 |
| | **Самостоятельная работа №7.8** | | | |
| | | Составление конспекта, работа с дополнительной литературой «Меры предупреждения острых кишечных инфекций» | | 1 |
| | | Подготовка доклада, реферата «Причины кишечных инфекций», «Занозы». | | 1 |
| **Тема 3.2. Пищевые отравления** | **Содержание учебного материала** | | **7** | |
| | 19 | Общие понятия о пищевых отравлениях | [1] с.107-108 | 1 |
| | 20 | Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. | [1] с.108-113 | 1 |
| | 21 | Понятия о глистных заболеваниях | [1] с.115-118 | 1 |
| | **Практическое занятие №10** | | | |
| | 22 | Характеристика и профилактика пищевых отравлений | Отчет ПЗ | 1 |
| | **Самостоятельная работа № 9.10.11** | | | |
| | | Составить схему «Классификация пищевых отравлений» | | 1 |
| | | Подготовить сообщение, доклад «Пищевые отравления не бактериального происхождения» | | 1 |
| | | Проанализировать «Меры предупреждения пищевых отравлений» | | 1 |
| **Раздел 4. Основы санитарии и гигиены** | | | | |
| **Тема 4.1. Основы гигиены и санитарии** | **Содержание учебного материала** | | **6** | |
| | 23 | Общие понятия о гигиене труда. Предмет и задачи гигиены питания | [1] с.121-124 | 1 |
| | 24 | Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим. Санитарные службы страны, её цели и задачи | [1] с.124-132 | 1 |
| | **Практическое занятие№11,12** | | | |
| | 25 | Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора. | Отчет ПЗ | 1 |
| | 26 | Гигиеническая характеристика факторов внешней среды | Отчет ПЗ | 1 |
| | **Самостоятельная работа № 12,13** | | | |
| | | Подготовка реферата «Основные факторы, определяющие здоровый образ жизни» | | 1 |
| | | Подготовка реферата «Наркомания и алкоголизм, их вред» | | 1 |
| **Тема 4.2. Личная гигиена работников ПОП** | **Содержание учебного материала** | | **4** | |
| | 27 | Значение соблюдения правил личной гигиены | [1] с.133-135 | 1 |
| | 28 | Санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта. Санитарные требования к санитарной одежде | [1] с.135-140 | 1 |
| | **Практическое занятие№13** | | | |
| | 29 | Санитарный режим на предприятиях общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания | Отчет ПЗ | 1 |
| | **Самостоятельная работа №14** | | | |
| | | Подготовка реферата, «Основные правила личной гигиены работника». | | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 4.3. Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП** | **Содержание учебного материала** | | **3** | |
| | 30 | Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация | [1] с.142-163 | 1 |
| | **Практическое занятие№14** | | | |
| | 31 | Схема приготовления дезинфицирующих растворов | Отчет ПЗ | 1 |
| | **Самостоятельная работа №15** | | | |
| | | Разработать плакат «Новые виды дезинфицирующих средств» | | 1 |
| **Тема 4.4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде** | **Содержание учебного материала** | | **2** | |
| | 32 | Требования к инвентарю и инструментам производства. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря и посуды | [1] с.166-179 | 1 |
| | **Самостоятельная работа№16** | | | |
| | | Подготовить презентацию «Бракераж», «Реализация готовых изделий», «Санитарное законодательство и организация пищевого надзора». | | 1 |
| **Тема 4.5 Санитарные требования к хранению, реализации и приёму пищи** | **Содержание учебного материала** | | **4** | |
| | 33 | Санитарно-гигиенические требования к хранению, раздачи и приёму пищи | [1] с.220 | 1 |
| | **Практические занятия №15,16** | | | |
| | 34 | Санитарно-гигиенические требования к приему пищи и обслуживанию потребителей | Отчет ПЗ | 1 |
| | 35 | Санитарно-гигиенические требования к отпуску, транспортировке и реализации пищи в столовых, кафе, ресторанах, барах, буфетах | Отчет ПЗ | 1 |
| | 36 | **Промежуточная аттестация -** дифференцированный зачет | | 1 |
| **Всего часов** | | | | **52** |

## 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

# 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **Умения:**<br>- описывать значимость своей профессии,<br>- применять стандарты антикоррупционного поведения определять актуальность нормативно-<br>правовой документации в профессиональной деятельности;<br>- применять современную научную профессиональную терминологию;<br>- определять и выстраивать траектории профессионального развития<br>и самообразования выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>- составить план действия; определить необходимые ресурсы<br>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном<br>контексте;<br>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;<br>- владеть актуальными методами работы<br>в профессиональной и смежных сферах;<br>- реализовать составленный план;<br>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)<br>определять задачи для поиска информации;<br>- определять<br>необходимые источники информации;<br>- планировать процесс поиска;<br>- структурировать получаемую информацию;<br>- выделять наиболее значимое в перечне<br>информации;<br>- оценивать практическую значимость<br>результатов поиска;<br>- оформлять результаты поиска<br>применять средства информационных<br>технологий для решения профессиональных задач;<br>- использовать современное программное обеспечение<br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности<br>владеть способами бесконфликтного<br>общения и саморегуляции в экстремальных условиях военных действий, чрезвычайных ситуациях и в повседневной деятельности | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.<br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов.<br>Рациональность действий и т.д. | Тестирование<br>Дифференцированный зачет<br>Решение ситуационных задач |
| Знания:<br>- сущности гражданско-патриотической<br>позиции, общечеловеческих ценностей;<br>- значимость профессиональной<br>деятельности антикоррупционного<br>последствия его нарушения содержание актуальной нормативно-<br>правовой документации;<br>- современной научной и профессиональной терминологии;<br>- возможные траектории профессионального<br>развития и самообразования основные источники информации и ресурсы<br>для решения задач и проблем в<br>профессиональном и/или социальном контексте;<br>- актуальный профессиональный и | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Тестирование<br>Дифференцированный зачет<br>Решение ситуационных задач |

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

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ 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**

**2026**

**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:**

примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 от 10.10.2024 № 18, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024

Рассмотрена и согласована на заседении цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов, протокол № __ от «____» _____ 202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Зам.директора _____ _____

Составитель:
Тодавчич Валентина Николаевна, 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**

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 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

Основной целью учебной дисциплины ОП.03. Товароведение пищевых продуктов являются освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной официанта-бармена

Задачами дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков; - организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания

## 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 – 85 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 85час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 56 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 27 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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ОК, ПК | Дисциплинарные результаты | |
|---|---|---|
| | Умения | Знания |
| ОК 01- ОК 07 | - описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения<br>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;<br>- применять современную научную профессиональную терминологию;<br>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;<br>- составить план действия;<br>- определить необходимые ресурсы и распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;<br>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;<br>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;<br>- реализовать составленный план;<br>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);<br>- определять задачи для поиска информации;<br>- определять необходимые источники информации;<br>- планировать процесс поиска;<br>- структурировать получаемую информацию;<br>- выделять наиболее значимое в перечне информации;<br>- оценивать практическую значимость результатов поиска;<br>- оформлять результаты поиска<br>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности антикоррупционного последствия его нарушения<br>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии;<br>возможные траектории профессионального развития и самообразования основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;<br>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;<br>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<br>методы работы в профессиональной и смежных сферах;<br>структуру плана для решения задач;<br>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности<br>номенклатура информационных источников<br>применяемых в профессиональной деятельности<br>приемы структурирования информации;<br>формат оформления результатов поиска информации<br>современные средства и устройства информатизации;<br>порядок их применения и программное<br>обеспечение в профессиональной деятельности.<br>психологические основы деятельности<br>коллектива, психологические особенности личности;<br>основы законодательства Российской |

| | | |
|---|---|---|
| | - использовать современное программное обеспечение;<br>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;<br>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в экстремальных условиях военных действий, чрезвычайных ситуациях и в повседневной деятельности | Федерации об обороне государства, о воинской обязанности и военной службе;<br>порядок первоначальной постановки граждан на воинский учёт, медицинского освидетельствования и призыва на военную службу;<br>основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу |
| ПМ.01 | - осуществлять приём заказа на блюда и напитки;<br>- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами | - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;<br>- способы подачи блюд;<br>- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;<br>- кулинарную характеристику блюд;<br>- правила сочетаемости напитков и блюд;<br>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков |
| ПМ.02 | - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;<br>- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;<br>- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;<br>- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете | - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;<br>- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; |

## 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, час | | | Самостоятельная работа обучающихся, | |
| | | | всего, часов | лекции/ 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 | 4/2 | | 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 | 9 | 6 | 2/4 | | 3 | |
| 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 | | 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 | | 2 | |
| ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7. | Тема 5. Вкусовые товары | 12 | 8 | 4/4 | | 4 | |
| ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7. | Тема 6. Молоко и молочные продукты | 9 | 7 | 5/2 | | 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 | 1/2 | | 2 | |
| ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7. | Тема 8. Жировые товары | 6 | 4 | 2/2 | | 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 | 11 | 7 | 3/4 | | 4 | |
| ОК 1 – 6; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.5; ПК 2.7. | Тема 10. Рыба и рыбные продукты | 11 | 7 | 3/4 | | 4 | |
| Консультация | | 2 | | | | | |
| Промежуточная аттестация: экзамен | | экзамен | | | | | |
| **Всего часов:** | | **85** | **56** | **28/28** | | **27** | |

**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 |
|---|---|---|
| **Тема 1. Теоретические основы товароведения** | **Содержание учебного материала** | 4 |
| | 1 Предмет и задачи товароведения. Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Особенности потребительских свойств продовольственных товаров<br>2. Химический состав пищевых продуктов<br>3. Качество и безопасность продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров<br>4. Основы упаковки. Транспортирование и хранение пищевых товаров | |
| | **Тематика практических работ** | 2 |
| | **5-6. Практическая работа 1**<br>Изучение состава пищевых продуктов и расчет их калорийности | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 |
| | 1. Подготовить сообщение «Значение пищевых веществ в обеспечении жизнедеятельности организма»<br>2. Подготовить сообщение «Показатели безопасности продовольственных товаров» | |
| **Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки** | **Содержание учебного материала** | 2 |
| | 7. Пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика свежих овощей, плодов и ягод.<br>8. Пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика свежих грибов и продуктов переработки овощей, плодов, ягод и грибов. | |
| | **Тематика практических работ** | 4 |
| | **Практическая работа 2**<br>9-10. Изучение помологических сортов и оценка качества семечковых плодов<br>**Практическая работа 3**<br>11-12. Органолептическая оценка качества субтропических плодов. | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 3 |
| | Составить презентацию: «Виды и товароведная характеристика субтропических и тропических плодов» | |
| **Тема 3. Зерно и продукты его переработки** | **Содержание учебного материала:** | 2 |
| | 13. Зерновые культуры, их пищевая ценность. Состав и строение зерна. Значение в питании и кулинарное назначение зерновых товаров | |

| | | |
|---|---|---|
| | 14. Товароведная характеристика ассортимента круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения зерна и зерновых товаров | |
| | **Тематика практических работ** | 2 |
| | **15-16. Практическая работа 4**<br>Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 |
| | 1. Подготовить доклад «Болезни и вредители зерна и зерновых товаров»<br>2. Составить таблицу «Условия и сроки хранения зерномучных товаров» | |
| **Тема 4. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия** | **Содержание учебного материала** | 2 |
| | 17. Значение в питании и кулинарное назначение кондитерских товаров. Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, меда. Шоколад и какао.<br>18. Сахаристые кондитерские изделия: виды, ассортимент оценка качества. Мучные кондитерские изделия: виды, ассортимент оценка качества | |
| | **Тематика практических работ** | 2 |
| | **Практическая работа 5**<br>19-20. Изучение ассортимента и оценка качества сахара и меда | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 |
| | Подготовить сообщение «Товароведная характеристика восточных сладостей» | |
| **Тема 5. Вкусовые товары** | **Содержание учебного материала** | 4 |
| | 21. Значение в питании и кулинарное назначение вкусовых товаров. Товароведная характеристика пряностей и приправ.<br>22. Товароведная характеристика чая и кофе, чайных и кофейных напитков<br>23. Товароведная характеристика минеральных и столовых вод и безалкогольных напитков. Пиво и квас.<br>24. Товароведная характеристика алкогольных напитков | |
| | **Тематика практических работ** | 3 |
| | **25-26. Практическая работа 6**<br>Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе<br>**Практическая работа 7**<br>27-28. Изучение ассортимента и качества безалкогольных напитков и кваса | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 4 |
| | Составить схему классификации пряностей<br>Составить схему классификации вин | |

| | | |
|---|---|---|
| | Подготовить презентацию: «Оценка качества и обнаружение фальсификации вина и коньяков» | |
| **Тема 6. Молоко и молочные товары** | **Содержание учебного материала** | 4 |
| | 29. Пищевая ценность, состав и кулинарное назначение молока и молочных продуктов. Товароведная характеристика, ассортимент и качество молока и сливок<br>30. Товароведная характеристика, ассортимент и качество кисломолочных продуктов.<br>31. Товароведная характеристика, ассортимент и качество масла сливочного<br>32. Товароведная характеристика сыров<br>33. Товароведная характеристика молочных консервов. Товароведная характеристика мороженого. | |
| | **Тематика практических работ** | 2 |
| | **34-35. Практическая работа 8**<br>Изучение ассортимента и оценка качества сыров сычужных | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 |
| | Составить схему классификации кисломолочных продуктов<br>Составить схему классификации сыров сычужных | |
| **Тема 7. Яйца и яичные продукты** | **Содержание учебного материала** | 1 |
| | 36. Пищевая ценность, состав и кулинарное назначение яичных товаров. Товароведная характеристика куриных яиц, требования к качеству и дефекты яиц. Хранение яиц и яичных продуктов | |
| | **Тематика практических работ** | 2 |
| | **37-38. Практическая работа 9**<br>Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 |
| | Подготовить сообщение «Дефекты яиц»<br>Подготовить конспект вопроса «Приемка и хранение яиц» | |
| **Тема 8. Жировые товары** | **Содержание учебного материала** | 2 |
| | 39. Пищевая ценность, состав и кулинарное назначение жировых товаров. Товароведная характеристика ассортимента, хранение, оценка качества растительных масел<br>40. Товароведная характеристика ассортимента, хранение, оценка качества животных жиров.<br>Товароведная характеристика ассортимента, хранение, оценка качества комбинированных жиров | |
| | **Тематика практических работ** | 2 |
| | **Практическая работа 10**<br>41-42. Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества растительных масел | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | Составить схему технологических процессов производства растительных масел | |
| | Составить конспект вопрос «Товароведная характеристика спредов» | |
| **Тема 9. Мясо и мясные товары** | **Содержание учебного материала** | 3 |
| | 43. Мясо скота: классификация, характеристика видов, химический состав и пищевая ценность, оценка качества.<br>44. Мясо птицы и кроликов: пищевая ценность, классификация, виды, оценка качества. Мясные полуфабрикаты и субпродукты.<br>45. Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий и мясных копченостей. Мясные консервы: состав, классификация, оценка качества, хранение | |
| | **Тематика практических работ** | 4 |
| | **46-47. Практическая работа 11**<br>Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий<br>**48-49. Практическая работа 12**<br>Изучение ассортимента и оценка качества мясных копчёностей | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 4 |
| | Подготовить конспект вопроса «Товароведная характеристика и маркировка мясных консервов» | |
| | Подготовить презентацию «Классификация и виды субпродуктов » | |
| **Тема 10. Рыба и рыбные продукты** | **Содержание учебного материала** | 3 |
| | 50. Рыба: классификация, виды, химический состав. кулинарное назначение. Живая товарная, охлажденная и мороженая рыба: требования к качеству, маркировка<br>51. Переработка рыбы: виды, технология переработки. Ассортимент и оценка качества переработанных рыбных товаров<br>52. Икорные товары и морепродукты: классификация, виды, оценка качества. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов | |
| | **Тематика практических работ** | 4 |
| | **Практическая работа 13**<br>53-54. Изучение ассортимента и качества переработанных рыбных товаров<br>**Практическая работа 14**<br>55-56. Изучение ассортимента и качества переработанных икорных товаров | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 4 |
| | Подготовить сообщение «Значение рыбы и рыбных товаров в питании человека» | |
| | Подготовить презентацию: «Классификация и ассортимент икорных товаров» | |

| | |
|---|---|
| Консультация | 2 |
| Промежуточная аттестация: экзамен | |
| Итого по дисциплине | 85 |

## 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 мини.

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 проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **Знания:**<br>–ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;<br>–виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;<br>–методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;<br>–современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;<br>–виды складских помещений и требования к ним;<br>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | – полнота ответов (не менее 60% правильных ответов);<br>– точность формулировок;<br>– правильность применения профессиональной терминологии;<br>глубина проработки материала | Текущий контроль при проведении:<br>– письменных/устных опросов;<br>– выполнения контрольных работ, тестирования;<br>– оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) Промежуточная аттестация в виде:<br>– письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; тестирования. |
| **Умения**<br>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;<br>– оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;<br>– оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;<br>– осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | – правильность и полнота выполнения заданий;<br>– точность формулировок и расчетов;<br>– соответствие заданным требованиям и регламентам;<br>– оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;<br>рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:<br>– оценка выполнения практических заданий;<br>– защита отчетов по практическим работам;<br>– оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.;<br>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.<br>Промежуточная аттестация:<br>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ 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**

**2026**

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:**

примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 от 10.10.2024 № 18, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Шелепова Евгения Юрьевна, 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……. | 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 нарушениясодержание 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 |
| 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:** | |
| *Обслуживание потребителей организаций общественного питания* | |
| ПК 1.2. | Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов |
| *Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок* | |
| 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<br>ПК 1.2, 2.6 | Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации | 4 | 3 | 1 | | 1 | |
| | Тема 1.2. Конституционные гарантии человека и гражданина | 4 | 3 | 1 | | 1 | |
| Раздел 2. **Основы гражданского права** | | | | | | | |
| ОК 1-7<br>ПК 1.2, 2.6 | Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений | 4 | 3 | 1 | | 1 | |
| | Тема 2.2. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц | 5 | 4 | | | 1 | |
| | Тема 2.3. Договорные отношения | 4 | 3 | 1 | | 1 | |
| Раздел 3. **Основы трудового права** | | | | | | | |
| ОК 1-7<br>ПК 1.2, 2.6 | Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений | 7 | 5 | 1 | | 2 | |
| | Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора | 4 | 2 | | | 2 | |
| | Тема 3.3. Защита трудовых прав | 4 | 3 | 1 | | 1 | |
| Раздел 4. **Административные правонарушения и административная ответственность** | | | | | | | |
| ОК 1-7<br>ПК 1.2, 2.6 | Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях | 2 | 2 | | | | |
| | Тема 4.2.Административные наказания | 2 | 2 | | | | |
| Раздел 5. **Защита прав субъектов предпринимательской деятельности** | | | | | | | |
| ОК 1-7<br>ПК 1.2, 2.6 | Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав | 2 | 2 | | | | |
| | Тема 5.2. Правовая защита | 3 | 3 | | | | |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет | | 1 | 1 | | | | |
| Всего часов: | | **46** | **36** | **6** | | **10** | |

**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** | **Содержание учебного материала:** | **4** |
| | Конституция – основной закон | 1 |
| | Основы конституционного строя | 1 |
| | **Практические занятия:** | |
| | Механизм осуществления власти в Российской Федерации | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:** | |
| | Порядок внесения изменений и дополнений в Конституцию | 1 |
| **Тема 1.2. Конституционные гарантии человека и гражданина** | **Содержание учебного материала:** | **4** |
| | Правовой статус человека и гражданина | 1 |
| | Конституционные формы осуществления народовластия | 1 |
| | **Практические занятия:** | |
| | Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:** | |
| | Судебная власть в Российской Федерации | 1 |
| | Раздел 2. **Основы гражданского права** | |
| **Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений** | **Содержание учебного материала:** | **4** |
| | Сущность гражданского права | 1 |
| | Хозяйственная деятельность | 1 |
| | **Практические занятия:** | |
| | Правовое регулирование хозяйственной деятельности | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:** | |
| | Гражданско-правовая ответственность | 1 |
| **Тема 2.2. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц** | **Содержание учебного материала**: | **5** |
| | Субъекты предпринимательской деятельности | 1 |
| | Коммерческие и некоммерческие организации | 1 |
| | Государственная регистрация и учредительные документы | 1 |
| | Правовая защита конфиденциальной информации и персональных данных. | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**: | |

| | | |
|---|---|---|
| | Банкротство | 1 |
| **Тема 2.3. Договорные отношения** | **Содержание учебного материала:** | **4** |
| | Общее понятие о договоре | 1 |
| | Отдельные виды договоров | 1 |
| | **Практические занятия:** | |
| | Составление договора купли-продажи/поставки. Составление договора выполнения работ (оказания услуг) | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**: | |
| | Право собственности | 1 |
| | Раздел 3**. Основы трудового права** | |
| **Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений** | **Содержание учебного материала:** | **7** |
| | Основания возникновения трудовых отношений | 1 |
| | Законодательные акты, регламентирующие трудовые отношения | 1 |
| | Трудовой договор | 1 |
| | Рабочее время и время отдыха | 1 |
| | **Практические занятия**: | |
| | Порядок принятия работника на работу. Подготовка проекта трудового договора | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:** | |
| | Коллективный договор, его значение | 2 |
| **Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора** | **Содержание учебного материала**: | **4** |
| | Материальная ответственность работодателя перед работником | 1 |
| | Материальная ответственность работника за нанесенный ущерб работодателю | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:** | |
| | Дисциплина труда | 2 |
| **Тема 3.3. Защита трудовых прав** | **Содержание учебного материала**: | **4** |
| | Трудовые споры | 1 |
| | Способы защиты трудовых прав | 1 |
| | **Практические занятия**: | |
| | Составление проекта искового заявления в суд | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**: | |
| | Профсоюзный комитет | 1 |
| **Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность** | | |
| **Тема 4.1. Законодательство об административных** | **Содержание учебного материала**: | **2** |
| | Законодательные акты, регламентирующие административные отношения | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| **правонарушениях** | Административная ответственность | 1 |
| **Тема 4.2.Административные наказания** | **Содержание учебного материала** | **2** |
| | Административные правонарушения | 1 |
| | Административные наказания | 1 |
| **Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности** | | |
| **Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав** | **Содержание учебного материала**: | **2** |
| | Конституционные гарантии предпринимательских прав | 1 |
| | Правовое регулирование деятельности индивидуального предпринимателя | 1 |
| **Тема 5.2. Правовая защита** | **Содержание учебного материала**: | **3** |
| | Претензионный (досудебный) порядок урегулирования споров | 1 |
| | Судебный порядок разрешения споров | 1 |
| | Основы антикоррупционного поведения | 1 |
| **Промежуточная аттестация** дифференцированный зачет | | **1** |
| **Всего** | | **46** |

## 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. Вологдина. — 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:**<br>- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;<br>- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства | – полнота ответов (не менее 60% правильных ответов);<br>– точность формулировок;<br>– правильность применения профессиональной терминологии;<br>глубина проработки материала | Текущий контроль при проведении:<br>– письменных/устных опросов;<br>– выполнения контрольных работ, тестирования;<br>– оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.)<br>Промежуточная аттестация в виде:<br>– письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; тестирования. |
| **Знания:**<br>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;<br>- основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения права и обязанности работников в области профессиональной деятельности организационно-правовые формы организаций;<br>- формы оплаты труда | – правильность и полнота выполнения заданий;<br>– точность формулировок ;<br>– соответствие заданным требованиям и регламентам;<br>– оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;<br>рациональность действий и т.д. | Текущий контроль:<br>– оценка выполнения практических заданий;<br>– защита отчетов по практическим работам;<br>– оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.;<br>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация:<br>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачёте |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общепрофессионального цикла

## ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности

по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

**2026**

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:**

примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 от 10.10.2024 № 18, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024

Председатель цикловой комиссии _____ _____
*подпись* *инициалы, фамилия*

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____
*подпись* *инициалы, фамилия*

Составитель: Волощенко Елена Анатольевна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

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

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 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 | 15 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен и относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

## 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков, проведения выявления опасных и вредных производственных факторов, и соответствующих им рисков связанных с видами профессиональной деятельности для освоения квалификации официант, бармен.

В результате освоения 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 программе**

Учебная дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы /

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

Всего по дисциплине 46 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 46 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 32 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 14 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 СПО.

| **Код компетенций** (согласно ФГОС) | **Наименование результата обучения** |
|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; |

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

### 3.1. Тематический план учебной дисциплины

| Коды формируемых компетенций | Наименования разделов / тем | Всего, час | Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся | | | Самостоятельная работа обучающихся | |
| | | | Всего | в т.ч. практические занятия | в т.ч. курсовая работа (проект) | Всего | в т.ч. курсовая работа (проект) |
| ОК 01, О4, 06, 07, 08 | **Раздел I.** Гражданская оборона | 12 | 8 | 6 | | 4 | |
| ОК 01, О4, 06, 07, 08 | **Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | 21 | 15 | 6 | | 6 | |
| ОК 01, О4, 06, 07, 08 | **Раздел 3**. Основы военной службы. | 12 | 8 | 6 | | 4 | |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет | | 1 | 1 | | | | |
| **Всего часов:** | | **46** | **32** | **18** | | **14** | |

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

| Наименование, разделов и тем | Номер урока | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | Домашнее задание | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| **РАЗДЕЛ 1. Гражданская оборона** | | | | **10** |
| Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны. | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 1 | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Цели и задачи БЖД. | [3] с.77 | 1 |
| | 2 | Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения | [3] с.96 | 1 |
| | 3 | Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения | [3] с.259, 96,107, 116 | 1 |
| | **Практические занятия** | | | |
| | 4-5 | **Практическое занятие 1.** Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК<br>Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.. | подготовить отчет о выполнении ПР | 2 |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | Подготовить сообщение: «Правила и порядок действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения» | | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Тема 1.2. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 6 | Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке. | [3] с.41 | 1 |
| | **Практические занятия** | | | |
| | 7-8 | **Практическое занятие 2.** Правила поведения в ситуациях криминогенного характера. | подготовить отчет о выполнении ПР | 2 |
| | 9-10 | **Практическое занятие 3.** Правила поведения в ситуациях радиоактивного, химического заражения.. | подготовить отчет о выполнении ПР | 2 |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | Подготовить сообщение: «Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие» | | 4 |
| **РАЗДЕЛ 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | | | | **13** |
| **Тема 2.1. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 11 | Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. | [13] с.138 | 1 |
| | 12 | Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. | [13] с.144 | 1 |
| | 13 | Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. | [3] с.253, 265 | 1 |
| | 14 | Характеристика кровотечений и первая помощь при кровотечениях. Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий. | [3] с.259 | 1 |
| | 15 | Первая помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. | [3] с.265 | 1 |
| | 16 | Первая (доврачебная) помощь при сердечной недостаточности, инсульте. | [3] с.255-257 | 1 |
| | 17 | Первая (доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током. ПМП при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. ПМП при попадании в полости носа, глотку, пищевод и верхние дыхательные пути инородных тел. | [3] с.264-280 | 1 |
| | **Практические занятия** | | | |
| | 18 - 19 | **Практическое занятие № 4.** Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей | подготовить отчет о выполнении ПР | 2 |
| | 20 - 21 | **Практическое занятие № 5.** Первая (доврачебная) помощь при сердечной недостаточности | подготовить отчет о выполнении ПР | 2 |
| | 22 - 23 | **Практическое занятие № 6.** Доврачебная помощь при клинической смерти. Первая (доврачебная) помощь при электротравмах | подготовить отчет о выполнении ПР | 2 |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | Подготовить сообщение: «Экстренная реанимационная помощь», « Первая (доврачебная) помощь при инсульте»<br>Подготовить сообщение: «Первая (доврачебная) помощь при отравлениях»., | | 4 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | «Доврачебная помощь при клинической смерти.». | | |
| **РАЗДЕЛ 3. Основы военной службы.** | | | | 8 |
| **Тема 3.1.** Вооруженные силы. | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 24 | **Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий**. Вооружённые силы России на современном этапе. Уставы вооружённых сил России. Порядок прохождения военной службы. | [3] с.142, 162, 166, 201 | 1 |
| | 25 | Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России<br>Проявление терроризма **в** России.<br>Виды терроризма. Борьба с терроризмом. | [3] с.259 | 1 |
| | **Практические занятия** | | | |
| | 26-27 | **Практические занятия 7.** Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций. | подготовить отчет о выполнении ПР | 2 |
| | 28-29 | **Практические занятия 8.** Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях. | подготовить отчет о выполнении ПР | 2 |
| | 30-31 | **Практические занятия 9.** Правила поведения при обнаружении взрывоопасных веществ. | подготовить отчет о выполнении ПР | 2 |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | Подготовить сообщение: «Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта», Подготовить сообщение: «Оказания первой медицинской помощи» | | 4 |
| **Промежуточная аттестация** | 32 | Дифференцированный зачет | повторить темы | 1 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | | | | **46** |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется вучебном кабинете Безопасности жизнедеятельности и охраны труда..

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Столы ученические – 11 шт.,
- Стул – 22 шт.,
- Стол преподавателя – 1 шт.,
- Стул преподавателя – 1 шт.,
- Доска – 1 шт.;
- Стенды – 4 шт.
- Экран для проектора – 1 шт.,
- Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
- Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
- Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

### 4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

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

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

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

Текущий контроль знаний осуществляется в форме устного опроса обучающихся на занятиях, оценки решения ситуационных заданий в процессе проведения теоретических занятий, оценки работы обучающихся на практических занятиях, защиты отчетов по практическим занятиям и др.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Безопасности жизнедеятельности и охраны труда. Практические занятия проводятся в Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Промежуточный контроль осуществляется в форме Дифференцированного зачета

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся данной 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 три года.

**4.4. Информационное обеспечение обучения**

Перечень основных источников учебной литературы, Интернет-источников и 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, 2024.– 288 с.

**Основные электронные издания**

8. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для СПО / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154384 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Каракеян, В.И.Безопасность жизнедеятельности учебник и практикум для среднего профессионального образования/ В.И. Каракеян, И.М. Никулина.— 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2022.— 313 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 29.01.2022).

10. 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.

11. 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.

12. 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.

**Дополнительные источники**

13. . Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Учебно-методический комплект «Основы безопасности жизнедеятельности» для учащихся 10-11 классов общеобразовательных организаций, 4-е изд. М. «Просвещение» 2017.

14. 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).

15. 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).

16. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и

информационный журнал. Режим доступа: http://www.magbvt.ru.

17. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.

18. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru.

19. 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.

20. 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.

21. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.

22. 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.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий

| Результаты обучения | Критерии оценки (показатели оценки) | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| **Знать:**<br>– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики;<br>– 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;<br>– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной жизнедеятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;<br>– основы военной службы и обороны государства;<br>– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>– способы защиты населения от оружия массового поражения;<br>– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>– организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;<br>– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям, специальностям (СПО);<br>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;<br>– порядок и правила оказания первой помощи | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br><br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | устный и письменный опрос;<br>анализ выполнения заданий самостоятельной работы;<br>оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; анализ решений вести себя в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;<br>анализ суждений обучающихся об экстремизме, терроризме, действиях противоправного и асоциального поведения. |
| **Уметь:**<br>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;<br>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br>- использовать средства индивидуальной и | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов | Оценивание результатов наблюдения за обучающимися в процессе участия в обсуждениях, в решении ситуационных задач; |

| | | |
|---|---|---|
| коллективной защиты от оружия массового поражения;<br>- применять первичные средства пожаротушения;<br>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;<br>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;<br>- владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;<br>- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим. | действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>- Точность оценки<br>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>- Рациональность действий и т.д. | демонстрация умения использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения;<br>контроль выполнения самостоятельной работы. |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебной дисциплины**

**ОП.08(ц) Основы цифровой грамотности и информационные технологии в профессиональной деятельности**

**по профессии 43.01.01 Официант, бармен**

**2026**

**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 на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол от «___» _____202____г., № ___

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Мариянчук Анастасия Сергеевна, преподаватель дисциплин общеобразовательногои общепрофессионального 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**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**. 72
**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** ..... 73
**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** ..... 79
**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**..... 83
**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**..... 84

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
## ОП.08ц1 Основы цифровой грамотности и информационных технологий

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08(ц) Основы цифровой грамотности и 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 учебной дисциплины

***Целью*** учебной дисциплины является: получение обучающимися знаний о цифровой экономики 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;
- 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.

**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

| Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения | №, наименования темы | Коли-чество часов | Обоснование включения в программу |
|---|---|---|---|---|
| Углубление профессиональных компетенций | Расширение знаний и приобретение умений для освоения профессии Официант, бармен | Тема 1. Коммуникация в интернете | **9** | Требования заказчика кадров |
| | | Тема 2. Работа с персональными данными. | **8** | |
| | | Тема 3. Большие данные и облачные технологии | **6** | |
| | | Тема 4. Конфиденциальность и безопасность в интернете | **6** | |
| | | Тема 5. Цифровое производство | **4** | |

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 54 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 36 часа,
в т.ч.:
практические занятия – 28 часов;
самостоятельна работа – 18 часа
промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – 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.

| **Наименование и код компетенции** | **Планируемые результаты** | |
|---|---|---|
| | **Общие** | **Дисциплинарные** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | В части трудового воспитания:<br>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;<br>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;<br>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности. | -сформировать умение идентифицировать профессиональные задачи, требующие применения цифровых технологий. Студент должен научиться распознавать ситуации, в которых использование цифровых инструментов позволит повысить эффективность работы, сократить время на выполнение задач или улучшить качество |

| | | |
|---|---|---|
| | Овладение универсальными учебными познавательными действиями:<br>а) базовые логические действия:<br>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;<br>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;<br>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;<br>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;<br>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;<br>-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем<br>б) базовые исследовательские действия:<br>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;<br>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;<br>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;<br>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;<br>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;<br>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;<br>- способность их использования в познавательной и социальной практике. | результата.<br>- применять способность выбирать подходящие цифровые инструменты и технологии. Обучающийся должен уметь подбирать программное обеспечение, онлайн-сервисы, аппаратные средства и другие ресурсы, которые наилучшим образом соответствуют конкретной профессиональной задаче. Это может включать выбор между офисными программами, специализированными приложениями, облачными технологиями, инструментами для работы с данными и т. д.<br>- применять навык адаптации цифровых решений под конкретный контекст. Обучающийся должен учитывать особенности профессиональной сферы, требования к безопасности данных, доступные ресурсы (время, бюджет, технические возможности) и другие факторы при выборе способов решения задачи.<br>- сформировать умение оценивать эффективность и риски применения цифровых технологий. Обучающийся должен научиться анализировать, насколько выбранное решение соответствует целям задачи, оценивать потенциальные риски (например, связанные с безопасностью данных или совместимостью систем) и корректировать подход при необходимости.<br>- применять навык интеграции цифровых инструментов в рабочий процесс. Обучающийся должен уметь внедрять выбранные технологии в повседневную профессиональную деятельность, обучать коллег их использованию (если это необходимо) и контролировать результативность применения цифровых решений.<br>- иметь готовность к постоянному обновлению знаний о цифровых технологиях. В условиях быстрого развития технологий важно умение следить за новыми инструментами и методиками, |

| | | |
|---|---|---|
| | | оценивать их потенциал для решения профессиональных задач и оперативно осваивать актуальные решения. |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | В области ценности научного познания:<br>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;<br>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;<br>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;<br>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:<br>в) работа с информацией:<br>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;<br>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;<br>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;<br>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;<br>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; | - сформировать умение определять задачи для поиска информации;<br>- применять умение определять необходимые источники информации;<br>- уметь планировать процесс поиска, выстраивать стратегию поиска информации: определять последовательность действий, распределять время и ресурсы, выбирать оптимальные методы и инструменты.<br>- научиться структурировать получаемую информацию, владеть приёмами систематизации данных (например, создание таблиц, схем, ментальных карт), чтобы упорядочить информацию и облегчить её анализ;<br>- выделять наиболее значимое в перечне информации, фильтровать данные, отличать ключевую информацию от второстепенной, выявлять противоречия и несоответствия.<br>- оценивать практическую значимость результатов поиска, анализировать, насколько полученные данные релевантные задаче, полезны для решения профессионального вопроса и актуальны.<br>- сформировать умение оформлять результаты поиска;<br>- сформировать умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;<br>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;<br>- проверять достоверность информации, владеть методами верификации данных, уметь проводить сравнительный анализ источников, оценивать их авторитетность и актуальность;<br>- интерпретировать информацию, анализировать данные, извлекать скрытые смыслы, делать обоснованные выводы и применять информацию для решения профессиональных задач. |

| | | |
|---|---|---|
| | | - применять принципы работы современных информационных технологий и цифровых инструментов;<br>- использовать методы поиска и анализа информации в цифровой среде;<br>- выучить основы информационной безопасности и этики работы с данными;<br>- рассмотреть особенности применения цифровых технологий в конкретной профессиональной сфере. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | В области духовно-нравственного воспитания:<br>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;<br>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;<br>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;<br>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; овладение универсальными регулятивными действиями:<br>а) самоорганизация:<br>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;<br>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;<br>- давать оценку новым ситуациям;<br>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;<br>б) самоконтроль:<br>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;<br>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;<br>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:<br>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих | - сформировать умение планировать профессиональное развитие с учётом цифровых технологий;<br>- сформировать навык адаптации цифровых инструментов для личностного роста;<br>- использовать цифровые технологии в предпринимательской деятельности;<br>- сформировать навык работы с цифровыми инструментами для финансового планирования.<br>- научиться оценивать риски и безопасность при использовании цифровых инструментов в предпринимательской и финансовой сферах.<br>- применять навык интеграции цифровых технологий в бизнес-процессы.<br>- использовать данные и аналитику для принятия решений в предпринимательской деятельности.<br>- сформировать навык коммуникации и сотрудничества в цифровой среде.<br>- применять принципы работы современных цифровых инструментов для саморазвития и предпринимательства;<br>- выучить основы цифровой экономики и её влияние на профессиональную сферу;<br>- использовать методы использования данных для принятия бизнес-решений;<br>- применять правила информационной безопасности при работе с финансовыми и бизнес-данными; |

| | | |
|---|---|---|
| | возможностей;<br>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;<br>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; | - изучить возможности цифровых технологий для управления личными и профессиональными проектами. |
| ОК 04.<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;<br>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;<br>овладение универсальными коммуникативными действиями:<br>б) совместная деятельность:<br>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;<br>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;<br>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;<br>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным овладение универсальными регулятивными действиями:<br>г) принятие себя и других людей:<br>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;<br>- признавать свое право и право других людей на ошибки;<br>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека | - владеть информационной и цифровой терминологией и системой базовых информационных понятий, умение применять понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; |
| ОК 09.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;<br>в области ценности научного познания:<br>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;<br>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;<br>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять | - сформировать умение читать и понимать профессиональную документацию на государственном языке. терминологию. Это включает работу с инструкциями, отчётами, стандартами, контрактами и другими типами профессиональных текстов;<br>- применять навык работы с профессиональной документацией на иностранном языке. Это может включать изучение терминологии, особенностей стиля и формата международных стандартов, контрактов, научных статей, |

| | | |
|---|---|---|
| | проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;<br>овладение универсальными учебными познавательными действиями:<br>б) базовые исследовательские действия:<br>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;<br>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;<br>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;<br>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;<br>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду | технических описаний и т.п.;<br>- использовать цифровые инструменты для работы с многоязычными текстами, научиться применять онлайн-переводчики, специализированные словари, программы для проверки грамматики и стилистики, а также другие цифровые ресурсы, которые помогают работать с текстами на разных языках. Важно уметь оценивать достоверность и качество перевода, выбирать подходящие инструменты в зависимости от задачи;<br>- применять навык адаптации текстов под разные языковые и культурные контексты;<br>- использовать цифровые базы данных и библиотеки для поиска профессиональной документации;<br>- сформировать навык оформления документов в соответствии с международными стандартами;<br>- анализировать и сравнивать информацию из источников на разных языках, сопоставлять данные из русскоязычных и иностранных источников, выявлять противоречия, оценивать достоверность и актуальность информации;<br>- знать основы терминологии и стилистики в профессиональной сфере на государственном и иностранном языках;<br>- выучить принципы работы цифровых инструментов для перевода и анализа текстов;<br>- знать особенности оформления документов в соответствии с международными стандартами;<br>- использовать методы поиска и оценки качества профессиональной документации на разных языках; |

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1 Тематический план учебной дисциплины ОП.08(ц) Основы цифровой грамотности и информационные технологии в профессиональной деятельности

| 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 |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПКн 8.5 | Тема 1. Коммуникация в интернете | **12** | 9 | 8 | | 3 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1. ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПКн 8.5 | Тема 2. Работа с персональными данными. | **11** | 8 | 7 | | 3 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПКн 8.5 | Тема 3. Большие данные и облачные технологии | **9** | 5 | 4 | | 4 | |
| ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПКн 8.5 | Тема 4. Конфиденциальность и безопасность в интернете | **9** | 5 | 4 | | 4 | |
| ОК 01, ОК 03, ОК 09, ПКн 8.5 | Тема 5. Цифровое производство | **12** | 8 | 2 | | 4 | |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** | | **1** | **1** | | | | |
| **Всего часов** | | **54** | **36** | **28** | | **2** | |

## 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

| Наименование, разделов и тем | Номер урока | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | Домашнее задание | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Тема 1.** Коммуникация в интернете | **Содержание учебного материала** | | | **12** |
| | **1** | Электронная коммерция в Интернете. | Выучить конспект | 1 |
| | **2** | Электронные финансы. | Составить перечень | 1 |
| | **3** | Мобильные угрозы. Фишинговые ссылки. | Найти ссылки | 1 |
| | **Практическая работа 1** | | | **3** |
| | **4** | Мессенджеры и почтовые сервисы. | Сравнительный анализ | 1 |
| | **5** | Мессенджеры и почтовые сервисы. | Настройка почтового ящика | 1 |
| | **6** | Мессенджеры и почтовые сервисы. | Безопасная переписка (составить план) | 1 |
| | **Практическая работа 2** | | | **3** |
| | **7** | Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной) | Создать документ на тему «Мои планы на семестр» | 1 |
| | **8** | Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной) | Таблица сравнения табличных процессоров | 1 |
| | **9** | Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной) | Поиск онлайн серверов | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | | | **3** |
| | | Социальные сети и цифровой этикет | Составить конспект | 1 |
| | | Основы работы с ПК и ОС | Составить конспект | 1 |
| | | Интернет и поиск информации | Выучить основные аспекты | 1 |
| **Тема 2.** Работа с персональными данными | **Содержание учебного материала** | | | **11** |
| | **10** | Технологии нейронных сетей | Выучить конспект | 1 |
| | **11** | Шифрование данных | Составить план | 1 |
| | **12** | Кодирование и декодирование информации | Схема кодировки информации | 1 |
| | **Практическая работа 3** | | | **2** |
| | **13** | Способы применения нейронных сетей | Написать примеры применения | 1 |
| | **14** | Способы применения нейронных сетей | Отчет по практической работе | 1 |
| | **Практическая работа 4** | | | **1** |
| | **15** | Защита данных, в том числе персональных. Защита цифровых устройств. | Пример защиты данных | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Практическая работа 5** | | | **2** |
| | **16** | Поиск информации в интернете. Проверка на достоверность (работа с поисковыми системами и новостными сервисами; фейки) | Определить фэйковую информацию | 1 |
| | **17** | Поиск информации в интернете. Проверка на достоверность (работа с поисковыми системами и новостными сервисами; фейки) | Найти информацию по вариантам | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | | | **3** |
| | | Правовые основы защиты персональных данных | Выписать законы | 1 |
| | | Согласие на обработку персональных данных: форма, содержание, порядок отзыва | Написать пример согласия | 1 |
| | | Категории персональных данных: от общих до биометрических | Подготовить устный ответ | 1 |
| **Тема 3.** Большие данные и облачные технологии | **Содержание учебного материала** | | | **11** |
| | **Практическая работа 6** | | | **2** |
| | **18** | Облачные технологии. Услуги, предоставляемые облачными | Список облачных хранилищ | 1 |
| | **19** | Облачные технологии. Услуги, предоставляемые облачными | Список услуг | 1 |
| | **Практическая работа 7** | | | |
| | **20** | Создание и редактирование мультимедийного контента. Работа с документами с применением облачных технологий. | Пример мультимедийного контента | 1 |
| | **21** | Создание и редактирование мультимедийного контента. Работа с документами с применением облачных технологий. | Выучить конспект | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | | | **4** |
| | | Моя профессия – моя гордость | Эссе | 1 |
| | | Основы Big Data: понятия и характеристики | Типы данных и их особенности | 1 |
| | | Технологии обработки и анализа Big Data | Инструменты и методы | 1 |
| | | Интеграция Big Data и облачных платформ | Освоить сценарий совместимости | 1 |
| **Тема 4.** Конфиденциальность и безопасность в интернете | **Содержание учебного материала** | | | **11** |
| | **22** | Этические нормы коммуникаций в сети. | Выучить нормы | 1 |
| | **23** | Кибербуллинг. | Выучить определния | 1 |
| | **24** | Эмоциональные и социальные опасности Интернете. | Составить список опасностей | 1 |
| | **Практическая работа 8** | | | **3** |
| | **25** | Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации. | Составить перечень персональных данных | 1 |
| | **26** | Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации. | Ответить на вопросы | 1 |
| | **27** | Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации. | Отчет о проделанной практической работе | 1 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Самостоятельная работа** | | | **4** |
| | | Как отличить опасную информацию на просторах интернета | Устный доклад | 1 |
| | | Что такое цифровой след: из чего состоит и как его уменьшить | Устный доклад | 1 |
| | | Основные угрозы конфиденциальности: от фишинга до утечек баз данных | Устный доклад | 1 |
| | | Почему анонимность в сети — миф: механизмы идентификации пользователей | Эссе | 1 |
| **Тема 5.** Цифровое производство | **Содержание учебного материала** | | | **12** |
| | **28** | Защита цифровых устройств | Выучить конспект | 1 |
| | **29** | Защита цифровых устройств | Виды защиты | 1 |
| | **30** | Визуализация производственных процессов: цифровые панели и дашборды | Сравнить устройства | 1 |
| | **31** | Цифровые двойники: назначение, принципы построения и сферы применения | Выучить конспект | 1 |
| | **32** | Аддитивные технологии (3D-печать): виды, материалы, применение в производстве | Список ПО | 1 |
| | **33** | Компьютерное зрение для контроля качества: алгоритмы и примеры внедрения | Ответить на вопросы | 1 |
| | **Практическая работа 9** | | | **2** |
| | **34** | АСУ различного назначения, примеры их использования | АСУ повара, привести примеры | 1 |
| | **35** | АСУ различного назначения, примеры их использования | АСУ кондитера, привести примеры | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | | | **4** |
| | | Цифровизация vs автоматизация: в чём принципиальная разница? | Устный доклад | 1 |
| | | Индустрия 4.0: суть концепции и её роль в развитии производства | Устный доклад | 1 |
| | | Жизненный цикл изделия в цифровой среде: от проектирования до утилизации | Устный доклад | 1 |
| | | Что такое цифровое производство: определение, признаки, отличие от традиционного | Эссе | 1 |
| **Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет** | | | | **1** |
| **Всего** | | | | **54** |

## 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.

**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, 2022. – 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, 2021 г.

2. Цифровая грамотность. Секреты успешного поиска и обработки информации, Владимир Лавров, 2022.

3. Цветкова М.С. Информатика: Методическое пособие: метод. пособие для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2021 (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. идоп. - 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 |
|---|---|---|
| **Знать:** | | |
| - виды ПО для общения и, сервисы для совместной работы в сети;<br>- способы сортировки и анализа найденной информации;<br>- способы создания и редактирования мультимедийного контента;<br>- основы информационной безопасности;<br>- технологии и процессы цифрового производства;<br>- сферы применения больших цифровых данных;<br>- правила общения в социальных сетях и этические нормы;<br>- виды ответственности за неправомерные действия в сети;<br>- особенности проектного подхода к организации деятельности;<br>- возможности современных и перспективных средств разработки программных продуктов и технических средств. | Обучающийся планирует информационный поиск;<br>определяет характеристики базовых системных программных продуктов;<br>создает документы в различных прикладных программах;<br>описывает устройство компьютерных сетей | фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос;<br>тестирование;<br>доклады по темам; рефераты;<br>презентации;<br>практические занятия;<br>дифференцированный зачет. |
| **Уметь:** | | |
| - проверять достоверность информации с помощью методов заверения и сравнительного анализа;<br>- находить данные в сети, правильно их интерпретировать и распознавать фейк;<br>- создавать и изменять цифровой контент;<br>- использовать цифровые инструменты;<br>- грамотно управлять информационными | формулирует методы и средства сбора, хранения, обработки, передачи информации;<br>владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость | фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос;<br>тестирование;<br>доклады по темам; рефераты; |

| | | |
|---|---|---|
| ресурсами;<br>- безопасно обмениваться информацией;<br>- защищать защищать устройства и персональные данные;<br>- вырабатывать варианты реализации программного обеспечения;<br>- эффективно справляться со своими задачами в любой сфере жизни: грамотно формулировать цели, расставлять приоритеты, оценивать и управлять ресурсами, рисками, временем. | формального описания алгоритмов;<br>уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;<br>разбивать процесс решения задачи на этапы;<br>создает и отправляет документы по электронной почте;<br>решает прикладные задачи с использованием текстового редактора и табличного процессора;<br>перечисляет основные принципы информационных и телекоммуникационных технологий<br>перечисляет основные методы информационных и телекоммуникационных технологий. | презентации;<br>практические занятия;<br>дифференцированный зачет. |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
**учебной дисциплины**
**ОП. 09(в) Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**по профессии 43.01.01 Официант, бармен**

**2026**

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего 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 «___» _____ 202_ г.

Председатель цикловой комиссии

_____ _____

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора _____ _____

**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 _____

**СОДЕРЖАНИЕ**


| № | | стр |
|---|---|---|
| 1 | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 2 | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 3 | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 4 | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |
| 5 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОП.09(в) Иностранный язык в профессиональной деятельности

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является вариативной 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 ОП.09(в) Иностранный 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 ППССЗ

| № п/п | Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения | №, наименование темы | Количество часов | Обоснование включения в программу |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки. | 7 | Запрос заказчиков кадров |
| | | | Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала | 7 | |
| | | | Тема 3. Составление меню. Название блюд | 7 | |
| | | | Тема 4. Кухня. Производственные помещения, оборудование и посуда | 7 | |
| | | | Тема 5. Организация обслуживания клиентов | 7 | |
| | | | Тема 6. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд и напитков | 9 | |
| | | | Тема 7. Путь в профессию | 8 | |

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

Всего 54 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 54 часа, включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 36 часов,
из них практических занятий- 32 часа;
самостоятельная работа обучающихся – 18 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:** | |
| 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 2.2 | Обслуживать потребителей бара, буфета |
| **Общие компетенции:** | |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОП.09(в) 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, час | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся | | | Самостоятельная работа обучающихся | |
| | | | всего | в т. ч. лабораторные работы и практические занятия | в т. ч. курсовая работа | всего | в т. ч. курсовая работа |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2 | Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки. | 7 | 5 | 4 | | 2 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2 | Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала | 7 | 5 | 4 | | 2 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2 | Тема 3. Составление меню. Название блюд | 7 | 5 | 5 | | 2 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2 | Тема 4. Кухня. Производственные помещения, оборудование и посуда | 7 | 5 | 5 | | 2 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2 | Тема 5. Организация обслуживания клиентов | 7 | 5 | 5 | | 2 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2 | Тема 6. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд и напитков | 9 | 5 | 5 | | 4 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2 | Тема 7. Путь в профессию | 8 | 4 | 4 | | 4 | |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет | | 2 | 2 | | | | |
| Всего часов: | | 54 | 36 | 32 | | 18 | |

## 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.09(в) 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** | **7** |
| | 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<br>Типы продуктовых магазинов. Наименования отделов (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. В супермаркете (Составление диалогов, выполнение лексических упражнений) | 1 |
| | Практическое занятие № 4. Покупки в США (перевод текста, письменные ответы на вопросы по содержанию прочитанного) | 1 |
| | **Самостоятельная работа:** Что едят в Великобритании? (Перевод текста, выполнение лексических упражнений) | 2 |
| **Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала** | **Содержание учебного материала** | **7** |
| | 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 | |
| | **Практические занятия:** | |
| | Практическое занятие № 5. Классификация предприятий общественного питания. В ресторане. Виды ресторанов (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений) | 1 |
| | Практическое занятие № 6. Ресторан высокой кухни. Ресторан национальной кухни (Чтение и перевод текста, ответы на вопросы по теме) | 1 |
| | Практическое занятие № 7. В кафе и закусочной. В студенческой столовой (Развитие диалогической речи) | 1 |
| | Практическое занятие № 8. Правила этикета за столом. | 1 |
| | **Самостоятельная работа:** Сервировка обеденного стола. Подготовка устного сообщения по теме | |
| **Тема 3. Составление меню. Название блюд** | **Содержание учебного материала** | **7** |
| | 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 | |
| | **Практические занятия:** | |
| | Практическое занятие № 9. Структура меню в ресторане | 1 |
| | Практическое занятие № 10. Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню | |
| | Практическое занятие № 11 Фирменные блюда. Закуски и салаты. | 1 |
| | Практическое занятие № 12 Основные блюда меню (Изучение новой лексики, перевод текста) | |
| | Практическое занятие № 13. Десерты и напитки. Винная карта (Изучение новой лексики, перевод текста) | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 2 |
| | Тематика самостоятельной работы: Рецепты любимых блюд русской кухни (Перевод рецептов на английский язык) | |
| **Тема 4. Кухня. Производственные помещения, оборудование и посуда** | **Содержание учебного материала** | **7** |
| | 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 | |
| | **Практические занятия:** | |
| | Практическое занятие № 14. Название частей кухни и их назначение (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений) | 1 |
| | Практическое занятие № 15. Кухонная утварь. Посуда для приготовления пищи (Изучение новой лексики) | 1 |
| | Практическое занятие № 16. Система хранения продуктов. Тара и упаковка (Количественные числительные**;** практика устной речи) | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Практическое занятие № 17. Сервировка стола. Посуда и приборы для сервировки (Изучение новой лексики, перевод коротких текстов по теме) | 1 |
| | Практическое занятие № 18. Барная посуда. Наименование напитков. Посуда для чаепития. (Изучение новой лексики, перевод коротких текстов по теме) | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:** Английское чаепитие (перевод текста и ответы н вопросы по теме) | |
| **Тема 5. Организация обслуживания клиентов** | **Содержание учебного материала** | **7** |
| | Персонал предприятий общественного питания. В ресторане. В кафе самообслуживания. В студенческой столовой. Правила этикета в ресторане. Составление диалогов | |
| | **Практические занятия:** | |
| | Практическое занятие № 19. Организация работы официанта и бармена (Изучение новой лексики, составление утвердительных предложений по теме) | 1 |
| | Практическое занятие № 20 Персонал предприятий общественного питания. | |
| | Практическое занятие № 21.<br>В ресторане. Диалоги официанта с клиентами (Развитие диалогической речи: порядок слов в специальном вопросе) | 1 |
| | Практическое занятие № 22 В студенческой столовой. | |
| | Практическое занятие № 23. В кафе самообслуживания. Выбор блюд из меню (Развитие диалогической речи: порядок слов в вопросе к подлежащему) | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:** | 2 |
| | **Тематика самостоятельной работы:** Этикет обслуживания клиентов. Помощь в выборе блюд. Фразы приветствия и прощания (Изучение новой лексики, перевод диалогов по теме) | |
| **Тема 6. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд и напитков** | **Содержание учебного материала** | **9** |
| | 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. Традиционная еда Великобритании. | 1 |
| | Практическое занятие № 25 Английская кухня и английский этикет (Просмотр видеоматериала и выполнение лексических упражнений) | 1 |
| | Практическое занятие № 26. Что едят ирландцы? (Чтение и перевод текста) | 1 |
| | Практическое занятие № 27 Британская кухня и британские манеры | 1 |
| | Практическое занятие № 28. Шотландские лучшие блюда (Перевод аутентичных неадаптированных рецептов) | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Что едят американцы? (Чтение и перевод текста, составление краткого пересказа прочитанного: развитие монологической речи) | 2 |
| **Тема 7. Путь в профессию** | **Содержание учебного материала** | **8** |
| | Карьере в сфере туризма и общественного питания. Устройство на работу. В отделе кадров. Написание резюме. Подготовка к собеседованию | |
| | **Практические занятия:** | |
| | Практическое занятие № 29<br>Моя будущая профессия- повар, кондитер (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений) | 1 |
| | Практическое занятие № 30. Гигиена общественного питания. Пищевая безопасность (Чтение и перевод текста по теме, выполнение | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | упражнений на понимание текста) | |
| | Практическое занятие № 31. Поиск работы: написание резюме для трудоустройства. Необходимые личные и профессиональные качества в сфере обслуживания (Написание тезисов по теме) | 1 |
| | Практическое занятие № 32. Поиск работы: подготовка к собеседованию. Почему я хочу стать поваром, кондитером (Развитие диалогической речи) | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:** Написание резюме для трудоустройства | 4 |
| Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет** | | **2** |
| **Всего часов:** | | **54** |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в **учебном кабинете** 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; посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; тумба; комплект учебно-методической документации по дисциплине иностранный язык (английский); наглядные пособия, информационные стенды; демонстрационные материалы к занятиям на электронных носителях; словари двуязычные; 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 таких дисциплин по специальности должно предшествовать освоению предмета ОП.09 Иностранный язык в профессиональной деятельности или изучается параллельно: ОП.01 Основы культуры профессионального общения, ОП.03 Товароведение пищевых продуктов, 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 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 Upspream. Elementary A2 Student’s book - Express Publishing, p. 145, 2019

5. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student’s CD - Express Publishing, p. 157, 2021

**4.4.2. Дополнительныеисточники:**

6. Global Beginner Coursebook. КейтПикеринг, ДжекиМакэвой, - Оксфорд, Макмиллан, 2010 Global Elementary Coursebook. ЛиндсейКленфилд, РебеккаРобБени, - Оксфорд, Макмиллан, p. 198, 2020

7. Global Pre-intermediate Coursebook. Линдсей Кленфилд, - Оксфорд, Макмиллан, p. 199, 2021

8. In Company Second Edition, Elementary Student's Book with CDRom. СаймонКларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 240, 2021

9. In Company Second Edition, Pre-intermediate Student's Book with CD-Rom. СаймонКларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 137, 2019

10. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 1 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 128

11. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 2 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p.128

12. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 3 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136

13. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 4 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136

14. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Hotel & Catering, Express Publishing, 2021,p.120

15. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Tourism Express Publishingpages: p.120

**4.4.3. Дополнительные источники с мультимедийным приложением:**

16. VirginiaEvans, JennyDooleyUpstreamBeginner 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 видо-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.hltmag.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

**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 этикета, отражающих особенности культуры стран изучаемого языка;<br>– 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);<br>– языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера; | Демонстрация интереса к будущей профессии;<br>– рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества;<br>– демонстрация навыков использования информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;<br>– нахождение информации с помощью современных информационных технологий | – внеаудиторная домашняя работа: сообщения;<br>– практическая работа;<br>– устный опрос;<br>– индивидуальные задания,<br>– письменные работы,<br>– тестирование |
| **Умения:** | | |
| – общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;<br>– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;<br>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;<br>– знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности<br>– писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в странах изучаемого языка,<br>– делать выписки из иноязычного текста; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности | – демонстрация интереса к будущей профессии;<br>– доброжелательное и адекватное ситуации взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения<br>– организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;<br>– осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;<br>– решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;<br>– использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности | – внеаудиторная и домашняя работа;<br>– устные и письменные сообщения;<br>– практическая работа;<br>– устный опрос;<br>– письменный контроль,<br>– индивидуальные задания и проекты |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**
профессионального модуля

# ОП.10 (н) РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

**43.01.01 Официант, бармен**

**2026**

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 на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____ 20__г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:

Тодавчич Валентина Николаевна - 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 _____

**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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОП.10 (н) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10(н) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями (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 учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины ОП.10 (н) 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 учебной дисциплины 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

| | Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения | №, наименования темы | Количество часов | Обоснование включения в программу |
|---|---|---|---|---|---|
| ПКн 2.8 | Соблюдать правила эксплуатации контрольно- | **Умения:** осуществлять подготовку ККТ различных видов; | Раздел 1. Расчетные операции с покупателями на | **31** | Требования заказчиков кадров |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями | работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах-POS терминалах), фискальных регистраторах; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности<br>**Знания:**<br>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 | ККТ. | | |
| ПКн 2.9 | Проверять платежеспособность государственных денежных знаков | **Умения:**<br>распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; оформлять документы по кассовым операциям;<br>**Знания:**<br>признаков платежеспособности государственных денежных знаков, | Раздел 2. Платежеспособность государственных денежных знаков. | **9** | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительных признаков платежных средств безналичного расчета;<br>правил оформления документов по кассовым операциям | | | |
| ПКн 2.10 | Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги | **Умения:**<br>проверять количество продаваемых товаров;<br>проверять правильности упаковки и маркировки;<br>проверять соответствие цены на товарах с данными регистраторов внутреннего учета товаров;<br>**Знания:**<br>проверки видового ассортимента и количества товаров различных групп, подгрупп, видов, наименований;<br>правил маркирования товаров различных групп, подгрупп, видов, наименований;<br>видов и правил работы регистраторов и сканеров штрих-кодов товаров; | Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций | **12** | |
| ПКн 2.11 | Оформлять документы по кассовым операциям | **Умения:**<br>осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;<br>оформлять документы по кассовым операциям;<br>**Знания:**<br>документов, регламентирующих применение ККТ;<br>правил расчетов и обслуживания покупателей;<br>типовых правил | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | обслуживания и эксплуатации ККТ;<br>классификации устройства ККТ;<br>порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительных признаков платежных средств безналичного расчета;<br>правил оформления документов по кассовым операциям. | | | |

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**
Всего – **54** часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **– 54** часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **18** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|---|---|
| ПКн 2.8 | Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями |
| ПКн 2.9 | Проверять платежеспособность государственных денежных знаков |
| ПКн 2.10 | Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги |
| ПКн 2.11 | Оформлять документы по кассовым операциям |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; |
| ОК 3. | 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 4. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля ОП.10 (н) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов/тем** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | |
| | | | **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 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ОК 01-ОК 04 ПК.2.8-2.11 | **ОП.10 (н) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** | **54** | **36** | **20** | | **18** | |
| | Раздел 1. Расчетные операции с покупателями на ККТ. | **31** | 23 | 15 | | 8 | |
| | Раздел 2. Платежеспособность государственных денежных знаков. | **9** | 4 | 2 | | 5 | |
| | Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций | **12** | 7 | 3 | | 5 | |
| | Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет, экзамен) | **6** | | | | | |
| | Консультации | **2** | | | | | |
| | **Всего часов:** | **60** | **36** | **20** | | **18** | |

**3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.10 (н) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**

| Наименование разделов, тем учебной дисциплины | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **ОП.10 (н) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями** | | **60** |
| **Раздел 1. Расчетные операции с покупателями на ККТ.** | **Содержание учебного материала** | **23** |
| | **1-2**. Назначение, виды, устройство ККТ различных видов.<br>**3-4**. Технические характеристики ККТ различных видов.<br>**5-6**. Функциональные характеристики ККТ различных видов.<br>**7.** Неисправности, возникающие в процессе работы.<br>**8.** Особенности технического обслуживания ККТ. | **8** |
| | **Практические занятия** | **15** |
| | **9. Практическое занятие № 1.** Инструктаж по ТБ. Изучение видов и основных технических характеристик в отдельных видах ККТ. | 1 |
| | **10-11. Практическое занятие № 2-3**. Инструктаж по ТБ. Основные сходства и различия механизмов ККТ и конструктивных особенностей в отдельных видах ККТ | 2 |
| | **12-13. Практическое занятие № 4-5**. Инструктаж по ТБ. Подготовка ККТ разных видов к работе. Установка кассовой ленты на ККМ разных типов. | 2 |
| | **14-19. Практическое занятие № 6-11**. Инструктаж по ТБ. Регистрация заказов на ККМ. Получение чеков разных видов на ККТ разных типов. | 6 |
| | **20-21. Практическое занятие № 12-13**. Инструктаж по ТБ. Получение текущего отчет на ККМ различных видов | 2 |
| | **22-23. Практическое занятие № 14-15**. Инструктаж по ТБ. Инкассация. Выполнение отчета с обнулением на различных видах ККТ. | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | **8** |
| | **Тематика самостоятельной работы:**<br>Работа с конспектами, с учебной и специальной литературой по вопросам, составленными преподавателем.<br>Подготовить конспект по теме: «Назначение и устройство контрольно-кассовых машин».<br>Составить сравнительную таблицу «Сходства и различия в отдельных видах ККТ».<br>Подготовить конспект по теме: «Характеристика отдельных типов контрольно-кассовых машин». | 8 |
| **Раздел 2. Платежеспособность государственных денежных знаков.** | **Содержание учебного материала** | **4** |
| | **24.** Денежные банкноты и монеты, признаки их платежеспособности.<br>**25.** Средства проверки подлинности банкнот и их учет. | **2** |
| | **Практические занятия** | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| | **26-27. Практическое занятие № 16-17.** Инструктаж по ТБ. Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям. Идентификация монет по отличительным особенностям. | 2 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | **5** |
| | **Тематика самостоятельной работы:**<br>Работа с конспектами, с учебной и специальной литературой по вопросам, составленными преподавателем.<br>Подготовить конспект по теме: «Защитные элементы банкнот и их характеристика».<br>Подготовить презентацию по теме: «Защитные элементы банкнот и их характеристика». | 5 |
| **Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций** | **Содержание учебного материала** | **7** |
| | **28.** Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств.<br>**29.** Инкассация денежных средств.<br>**30.** Правила хранения денежных средств. Кассовый отчет и порядок его составления.<br>**31**. Порядок оформления денежных операций. Кассовая книга. | **4** |
| | **Практические занятия** | **3** |
| | **32. Практическое занятие №18.** Инструктаж по ТБ. Инструктаж по ТБ. Составление по-купюрной ведомости и кассового отчета. | 1 |
| | **33. Практическое занятие № 19**. Инструктаж по ТБ. Составление препроводительной ведомости в банк | 1 |
| | **34. Практическое занятие № 20**. Инструктаж по ТБ. Заполнение кассовой книги | 1 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | **5** |
| | **Тематика самостоятельной работы:**<br>Работа с конспектами, с учебной и специальной литературой по вопросам, составленными преподавателем.<br>Подготовить конспект по теме: «Регистрация ККТ».<br>Подготовить конспект по теме: «Учет движения денежных средств». | 5 |
| **Промежуточная аттестация: экзамен** | | **6** |
| **Консультации** | | **2** |
| **Всего часов:** | | **60** |

# 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 (н) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной предусмотрены учебный кабинет организации и технологии розничной торговли, 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;
- образцы продовольственных товаров;
- торговый инвентарь.

**Технические средства обучения:**

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

Подготовка по учебной 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 учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины ОП.10 (н) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

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

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

Изучение учебной дисциплины предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

**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 учебной дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств в ходе текущего и промежуточной контролей.

**Текущий контроль** проводится в процессе освоения учебной 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;
- контрольные работы.

**Промежуточный контроль** осуществляется по окончании курса в виде устного экзамена по учебной дисциплине. 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, 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, происходит не реже 1 раза в 3 года.

### 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 Закон РФ «О применении ККТ при осуществлении наличных денежных расчётов и(или) расчётов с использованием платёжных карт от 22.05.2003 № 54

4. Постановление Правительства РФ т 07.08.1998. № 904 «Положение по применению ККМ при осуществлении денежных расчётов с населением»

**Основная литература:**

1. Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова Оборудование торговых предприятий учебник для нач. проф. образования - 6-е изд., перераб,- М.: издательский центр «Академия», 2021. – 224.с.

2. М.А. Морозова Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник для нач. проф. образования – м.: Издательский центр «академия»,2022, - 192с.

3. Косарева Г.С. Контролер-кассир торгового зала : учеб. пособие. – М.: Академия, 2018. – 370 с.

**Дополнительная литература:**

1. Н.В. Яковенко Кассир торгового зала: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2023, - 224с.- (Ускоренная форма подготовки).

2. Правила торговли.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **Знать:**<br>- документы, регламентирующие применение ККТ;<br>- правила расчетов и обслуживания покупателей;<br>- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;<br>- классификацию устройства ККТ;<br>- основные режимы ККТ;<br>- особенности технического обслуживания ККТ;<br>- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;<br>правила оформления документов по кассовым операциям. | - полнота ответов (не менее 60% правильных ответов);<br>- точность формулировок;<br>- правильность применения профессиональной терминологии;<br>- глубина проработки материала | **Текущий контроль** при проведении:<br>- письменных/устных опросов;<br>- выполнения контрольных работ, тестовых заданий;<br>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений,<br>- аналитических записок, учебных исследований и др.)<br>**Промежуточная аттестация** в виде экзамена по модулю, предполагающего ответы на теоретические вопросы и решение ситуационного практического задания |
| **Уметь:**<br>- осуществлять подготовку ККТ различных видов;<br>- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах;<br>- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;<br>- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;<br>- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;<br>- оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности | - полнота ответов (не менее 60% правильных ответов);<br>- точность формулировок;<br>- правильность применения профессиональной терминологии;<br>- глубина проработки материала | **Текущий контроль** при проведении:<br>- письменных/устных опросов;<br>- выполнения контрольных работ, тестовых заданий;<br>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.)<br>**Промежуточная аттестация** в виде экзамена по модулю, предполагающего ответы на теоретические вопросы и решение ситуационного практического задания |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общепрофессионального цикла

ОП.11 (в) Экологические основы природопользования и бережливое производство

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

**2026**

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла для обучающихся на базе среднего 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 одобрена на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол от «____» _____202___ г., № ____

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____

Составитель: Корнеева Елена Ивановна, преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов

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

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 (в) Экологические основы природопользования и бережливое производство

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является вариативной 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

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков для освоения квалификации официант, бармен

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

– соблюдать нормы экологической безопасности;

– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;

– организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;

– организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;

– эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

– кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);

– проявлять гражданско-патриотическую позицию;

– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.

**знать:**

– номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

– пути обеспечения ресурсосбережения;

– принципы бережливого производства;

– основные направления изменения климатических условий региона;

– правила поведения в чрезвычайных ситуациях;

– традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений;

– психологические основы деятельности коллектива;

– возможные траектории профессионального развития и самообразования

– содержание актуальной нормативно-правовой документации.

## 1.3. Использование часов вариативной части в программе

Учебная дисциплина реализуется в рамках вариативных часов образовательной программы.

В случае использования часов вариативной части необходимо представить обоснование их использования по форме:

| Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения | № и наименования темы | Коли-чество часов | Обоснование включения в программу |
|---|---|---|---|---|
| - | - | Раздел 1. Основы экологии | 10 | Требования ФГОС |
| - | - | Раздел 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование | 6 | |
| - | - | Раздел 3. Особенности взаимодействия природы и общества | 11 | |
| | | Раздел 4. Правовые и социальные вопросы природопользования | 3 | |
| | | Раздел 5. Бережливое производство | 5 | |

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

Всего по дисциплине 54 часа, в том числе:

1) максимальной учебной нагрузки обучающихся 36 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часа;

самостоятельной работы обучающихся 18 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 СПО.

| **Код компетенций** (согласно ФГОС) | **Наименование результата обучения** |
|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 (в) Экологические основы природопользования и бережливое производство

### 3.1. Тематический план учебной дисциплины

| Коды формируемых компетенций | Наименования разделов / тем | Всего, час | Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся | | | Самостоятельная работа обучающихся | |
| | | | Всего | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия | в т.ч. курсовая работа (проект) | Всего | в т.ч. курсовая работа (проект) |
| ОК 01- ОК 07 | Раздел 1. Основы экологии | 12 | 10 | 2 | | 2 | |
| ОК 01- ОК 07 | Раздел 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование | 14 | 6 | 1 | | 8 | |
| ОК 01- ОК 07 | Раздел 3. Особенности взаимодействия природы и общества | 15 | 11 | 4 | | 4 | |
| ОК 01- ОК 07 | Раздел 4. Правовые и социальные вопросы природопользования | 5 | 3 | | | 2 | |
| ОК 01- ОК 07 | Раздел 5. Бережливое производство | 7 | 5 | 1 | | 2 | |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет | | | | | | | |
| **Всего часов:** | | **54** | **36** | **8** | | **18** | |

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

| Наименование, разделов и тем | Номер урока | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | Домашнее задание | Объем часов |
|---|---|---|---|---|
| **РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ** | | | | **8/2** |
| **Тема 1.1.** Основные понятия и законы экологии | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 1 | Введение. Предмет и задачи, место дисциплины. | [1] с. 6-7<br>[1] с. 4-10 | 1 |
| | 2 | Основные экологические понятия: природопользование, окружающая среда, экосистема, живые организмы, экологические факторы. | | 1 |
| | 3 | Законы Барри Коммонера. | [1] с. 7-11<br>[1] с. 4-10 | 1 |
| | **Практические занятия** | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 4 | **Практическое занятие № 1.** Инструктаж по ТБ.<br>Основные понятия и законы экологии | подготовить отчет о выполнении ПР | 1 |
| **Тема 1.2.** Природа и общество | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 5-6 | Взаимодействие человека и природы, основные этапы. Общие и специфические черты. | [1] с. 48-50- | 2 |
| | 7 | Развитие производительных сил общества. Увеличение массы веществ и материалов, вовлекаемых в хозяйственный оборот, воздействие человека на условия существования | [1] с. 41-51 | 1 |
| **Тема 1.3.** Разнообразие окружающей среды. Биосфера. | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 8 | Учение В. И. Вернадского о биосфере и ноосфере. Значение учения о биосфере для формирования мировоззрения, экологического мышления, формирования научной картины мира. | [1] с. 15-25 | 1 |
| | 9 | Круговороты основных биогенных элементов | [1] с. 15-25 | 1 |
| | **Практические занятия** | | | |
| | 10 | **Практическое занятие № 3.** Инструктаж по ТБ.<br>Пищевые цепи в экосистемах. Экологические пирамиды | подготовить отчет о выполнении ПР | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | История Российского природоохранного законодательства | | 2 |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРИРОДНЫЕ РЕСУРСЫ И РАЦИОНАЛЬНОЕ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЕ**<br>**6/1** | | | | |
| **Тема 2.1.** Природные ресурсы и их классификация | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 11 | Природные ресурсы и их классификация. Минеральные и сырьевые ресурсы. Топливно-энергетические ресурсы | [3] с. 22-25, 68-74 | 1 |
| | 12 | Пищевые ресурсы. Человеческие ресурсы, проблема их сохранения. | [3] с. 22-25, 68-74 | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | Проблема питания и производства сельскохозяйственной продукции. | | 4 |
| **Тема 2.2.** Рациональное природопользование | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 13 | Принципы рационального природопользования. | [1] с. 78-89 | 1 |
| | 14 | Проблема использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. | | 1 |
| | 15 | Особо охраняемые природные территории. Охрана животного и растительного мира. Заповедники, заказники, памятники природы. | | 1 |
| | **Практические занятия** | | | |
| | 16 | **Практическое занятие № 5.** Инструктаж по ТБ.<br>Природные ресурсы и рациональное природопользование | подготовить отчет о выполнении ПР | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | Красная Книга, история ее создания. | | 4 |
| **РАЗДЕЛ 3. ОСОБЕННОСТИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПРИРОДЫ И ОБЩЕСТВА** | | | | **5** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 3.1.** Глобальные проблемы загрязнения окружающей среды. | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 17 | Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. | [1] с. 62-73 | 1 |
| | 18 | Глобальные проблемы экологии: парниковый эффект, разрушение озонового слоя Земли. | | 1 |
| | 19 | Глобальные проблемы экологии: истощение энергетических ресурсов, кислотные дожди, смог. | [1] с. 62-73 | 1 |
| | **Семинарские занятия** | | | |
| | 20-21 | Пути решения глобальных экологических проблемы. | подготовить отчет о выполнении ПР | 2 |
| **Тема 3.2** Загрязнение окружающей среды | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 22 | Источники загрязнения окружающей природной среды. Классификация загрязнителей и пути их воздействия на человека | [1] с. 114-117 | 1 |
| | 23 | Антропогенное и естественное загрязнение окружающей природной среды. | | 1 |
| | 24 | Понятие отходы. Источники образования отходов. Основные виды отходов, их краткая характеристика, принципы классификации переработки Методы утилизации и обезвреживания отходов. Экологическая опасность отходов. | [1] с. 114-117 | 1 |
| | **Практические занятия** | | | |
| | 25 | **Практическая работа № 8**. Инструктаж по ТБ. Характеристика основных типов загрязняющих веществ. | подготовить отчет о выполнении ПР | 1 |
| | 26 | **Практическая работа № 8**. Инструктаж по ТБ. Нормирование качества окружающей среды. Определение ПДК загрязняющих веществ | подготовить отчет о выполнении ПР | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | Экологические последствия загрязнения окружающей природной среды токсичными и радиоактивными | [3] с. 65 | 2 |
| **Тема 3.3.** Мониторинг как система наблюдения и контроля окружающей среды | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 27 | Основные задачи мониторинга окружающей природной среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую природную среду. Оценка состояния окружающей природной среды | [1] с. 90-108, 123-133 | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | Прогнозирование состояния окружающей природной среды | [3] с. 113 | 2 |
| **РАЗДЕЛ 4. ПРАВОВЫЕ И СОЦИАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ** | | | | |
| **Тема 4.1.** Экологическое законодательство и юридическая ответственность за экологические правонарушения | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 28 | Права и обязанности граждан в области охраны окружающей природной среды. Правовые аспекты экологической безопасности. Конституция РФ. Закон «Об охране окружающей природной среды» | *Интернет ресурс* | **1** |
| | 29 | Понятие об экологической оценке производств. Ответственность предприятий в области охраны окружающей природной среды | *Интернет ресурс* | **1** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 4.2.** Международное сотрудничество в области природопользования | 30 | Участие России в деятельности международных природоохранных организаций. | *Интернет ресурс* | **1** |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | Международные организации в области охраны окружающей природной среды. | *Интернет ресурс* | **2** |
| **РАЗДЕЛ 5. БЕРЕЖЛИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО** | | | | **4/1** |
| **Тема 5.1.** Основные понятия и философия бережливого производства | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 31 | Бережливое производство. Основные понятия и терминология. Принципы бережливого производства. | [2] с. 7-22 | 1 |
| | 32 | Потери. Классификация потерь. Виды потерь. Перепроизводство товаров. | [2] с. 7-36 | 1 |
| | **Семинарские занятия** | | | |
| | 33 | Причины образования потерь и способы борьбы. | подготовить доклад | 1 |
| **Тема 5.2.** Методы и инструменты бережливого производства | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 34 | Общие сведения. Основные методы и инструменты бережливого производства. | [2] с. 74-77 | 1 |
| | 35 | Организация рабочего пространства по системе 5S. | [2] с. 74-77 | 1 |
| | **Самостоятельная работа** | | | |
| | | Технологии вовлечения и мотивации персонала. | [2] с. 97-108 | 2 |
| **Промежуточная аттестация –** дифференцированный зачет | | | | 1 |
| **ВСЕГО ЧАСОВ** | | | | **54** |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете Социально- гуманитарных дисциплин

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Стул – 27 шт.,
2. Стол – 2 шт.,
3. Парта ученическая – 13 шт.,
4. Системный блок – 1 шт.,
5. Экран – 1 шт.4
6. Информационные стенды – 7 шт.;
7. Телевизор – 1 шт.;
8. Шкафы секционные – 3 шт.;
9. Горка – 1 шт.;
10. Монитор: LG W 1943 C LED 19 -1 шт.,
11. Свич: Tp-link – 1 шт.
12. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
13. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
14. Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

### 4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

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

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

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.06 Охрана труда

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

предшествует освоению данной дисциплины или изучается параллельно.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете Социально-гуманитарных и экономических дисциплин*)*

Текущий контроль знаний осуществляется в форме устного опроса обучающихся на занятиях, оценки решения ситуационных заданий в процессе проведения теоретических занятий, оценки работы обучающихся на практических занятиях, защиты отчетов по практическим работам, выполнения контрольных работ и др.

Промежуточный контроль осуществляется в форме дифференцированного зачета.

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся данной 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 три года.

**4.4. Информационное обеспечение обучения**

Перечень основных источников учебной литературы, Интернет-источников и дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования: учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 376 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15994-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542029 (дата обращения: 10.04.2026).

2. Давыдова Н.С. Основы бережливого производства: учебник/ Н.С. Давыдова, Ю.А. Гуськова, Е.С., Куликова. – 2-е изд., стер.- М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 208с.

3. Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18010-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534133

4. 3. Колесников, С.И. Экологические основы природопользования: учебник / Колесников С.И. — Москва: КноРус, 2020. — 233 с. – Режим доступа: https://www.book.ru/view4/932733/1

**Дополнительные источники:**

1.Гальперин М. В. Экологические основы природопользования, М.,2014.

2.Арустамов Э. А., Левакова И. В., Баркалова Н. В. Экологические основы природопользования. – М.: ИТК «Дашков и К», 2010.

3.Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10 января 2002г. № 7-ФЗ.

4.. Хатунцев Ю. Л Экология и экологическая безопасность – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий

| Результаты обучения | Критерии оценки (показатели оценки результатов) | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| **Знания:**<br><br>– приемы структурирования информации;<br>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;<br>– принципы мониторинга окружающей среды;<br>– задачи и цели природоохранных органов управления и надзора | – создаёт презентации соблюдает правила экологической безопасности в профессиональной деятельности<br>– применяет ресурсосбережение в профессиональной деятельности<br>– проводит мониторинг окружающей среды<br>– понимает функции природоохранных органов управления и надзора | Текущий контроль при проведении:<br><br>– письменных/устных опросов;<br>– собеседование;<br>– оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.)<br>Промежуточная аттестация в виде Дз |
| **Умения:**<br><br>– определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации соблюдать нормы экологической безопасности;<br>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;<br>– определять условия устойчивого состояния экосистем и причины возникновения экологического кризиса использовать нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. | – выбирает и пользуется справочной литературой<br>– производит расчеты по нормированию качества окружающей среды<br>– понимает и выявляет основные направления ресурсосбережения<br>– умеет определять устойчивость экосистемы<br>– применяет нормативные акты в области рационального природопользования. | Текущий контроль:<br><br>– оценка выполнения практических заданий;<br>– защита отчетов по практическим работам;<br>– оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.;<br>– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.<br>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет |

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
**дисциплины профессионального цикла**

**ФК.00 Физическая культура**

**специальность 43.01.01 Официант-бармен**

**2026**

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 02.08.2013 № 731 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант-бармен»;

**с учетом:**

примерной образовательной программы «Профессионалитет» среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденной протоколом ФУМО СПО по УГПС 43.00.00 от 10.10.2024 № 18, зарегистрированной в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16.12.2024 № 01-09-1329/2024

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол № ___ от «___» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

Заместитель директора _____ _____

Составители:

Сулик Максим Юрьевич, 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» | 4 |
| | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 2. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
| 4. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 18 |

# 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 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, 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 34часа;

– 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 | | | 1 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | **Тема 1.2** Здоровый образ жизни | 3 | 1 | | | 2 | |
| 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 | 3 | | 1 | | 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 | 3 | | 1 | | 2 | |
| 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 | 3 | | 1 | | 1 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | **Тема 2.5** Эстафетный бег 4х100. Челночный бег | 1 | | 1 | | | |
| 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 | **Тема 3.1. Гимнастика** | 17 | 1 | 6 | | 10 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | | | | | | | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07<br>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | **Тема 4.1. Волейбол.**<br>Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.<br>Нижняя и верхняя прямая и боковая подачи.<br>ОФП | 21 | 1 | 10 | | 10 | |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07<br>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 | **Тема 4.2. Баскетбол.**<br>Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты.<br>Передачи мяча.<br>Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком.<br>ОФП | 21 | 1 | 10 | | 10 | |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет | | 1 | 1 | | | | |
| **Всего часов:** | | **80** | **8** | **32** | | **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** | | **2** | |
| **Тема 1.1**<br>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. | **1** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | **1** | |
| | **Сущность и ценности физической культуры**. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. | | |
| **Тема 1.2** Здоровый образ | **Содержание учебного материала** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| жизни | **Основы здорового образа и стиля жизни**<br>Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха.<br>Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья.<br>Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | **2** | |
| | Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни.<br>Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия.<br>Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания | | |
| **Раздел 2. Легкая атлетика** | | **3** | |
| **Тема 2.1**<br>Легкая атлетика | **Содержание учебного материала** | | |
| | **Классификация видов легкой атлетики** (ходьба, бег, прыжки, метания, многоборье). Оздоровительное и прикладное значение легкой атлетики.<br>Особенности личной гигиены легкоатлета.<br>**Правила безопасности во время занятий легкой атлетикой**. | **1** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:**<br>Подготовить сообщение на тему «Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки».<br>Подготовить сообщение на тему «Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями». | **2** | |
| **Тема 2.2**<br>Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы | **Содержание учебного материала** | | |
| | **Тематика практических работ (занятий)** | | |
| | Практическое занятие № 1. Инструктаж по ТБ.<br>Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения. | **1** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Развитие беговой выносливости.<br>Воспитание выносливости. Кроссовая подготовка | **2** | |
| **Тема 2.3** | **Содержание учебного материала** | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Совершенствование техники длительного бега | **Тематика практических работ (занятий)** | | |
| | **Практические занятия**<br>Практическое занятие № 2 Инструктаж по ТБ. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции. | **1** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Развитие силы мышц ног, прыгучести.<br>Развитие мышц плечевого пояса. | **2** | |
| **Тема 2.4**<br>Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега | **Содержание учебного материала** | | |
| | **Тематика практических работ (занятий)** | | |
| | **Практические занятия**<br>Практическое занятие № 3. Инструктаж по ТБ. Специальные упражнения прыгуна, ОФП. | **1** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:**<br>Комплекс упражнений для развития координации. | **1** | |
| **Тема 2.5**<br>Эстафетный бег 4х100. Челночный бег | **Содержание учебного материала** | | |
| | **Тематика практических работ (занятий)** | | |
| | **Практические занятия**<br>Практическое занятие № 4. Инструктаж по ТБ. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега. | **1** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 |
| **Тема 2.6**<br>Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках | **Содержание учебного материала** | | |
| | **Тематика практических работ (занятий)** | | |
| | **Практические занятия**<br>Практическое занятие № 5-6. 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 |
| | **Промежуточная аттестация (Зачет)** | **1** | |
| **Раздел 3. Гимнастика** | | **17** | |
| **Тема 3.1.**<br>Гимнастика | **Содержание учебного материала** | | |
| | Упражнения корригирующей гимнастики. Комплекс упражнений для развития координации движений. | **1** | |
| | **Тематика практических работ (занятий)** | | |
| | **Практические занятия**<br>Практическое занятие № 7-8. Инструктаж по ТБ. | **6** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Упражнения с предметами; упражнения для коррекции осанки, упражнения на развитие гибкости, координации движения. Строевые упражнения.<br>Практическое занятие № 9-10. Инструктаж по ТБ.<br>Общеразвивающие упражнения с предметами (гантели, гирями, скакалка, гимнастическая палка, мячи, набивные мячи), упражнения в паре с партнером.<br>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).<br>Практическое занятие № 11-12. Инструктаж по ТБ.<br>Круговая тренировка. Упражнения на тренажерах.<br>Сгибание и разгибание рук в упоре лежа. Подтягивание на перекладине. Подъем туловища в сед за 60 с. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:**<br>Составление и выполнение комплекса упражнений утренней гигиенической гимнастики.<br>Круговая тренировка для развития силы основных мышечных групп в домашних условиях с собственным весом.<br>Комплекс упражнений для формирования и коррекции осанки.<br>Комплекс степ – аэробики.<br>Комплекс ритмической гимнастики.<br>Комплекс упражнений стретчинга.<br>Комплекс упражнений шейпинга. | **10** | |
| **Раздел 4. Спортивные игры** | | **42** | |
| **Тема 4.1. Волейбол**<br>Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками.<br>Нижняя и верхняя прямая и боковая подачи. ОФП | **Содержание учебного материала** | | |
| | Тактика игры в защите и нападении. | **1** | |
| | **Тематика практических работ (занятий)** | | |
| | **Практические занятия**<br>Практическое занятие № 13 – 22 Инструктаж по ТБ.<br>Челночный бег 4х9м.<br>Перемещения, разновидности стоек, передача мяча: передача снизу и сверху двумя руками, в парах, через сетку, передача мяча с изменением высоты.<br>Подача: верхняя прямая подача по зонам.<br>Нападающий удар с различных передач, через сетку.<br>Одиночное блокирование, самостраховка после блока. Правила игры. | **10** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Двухсторонняя игра. Игра по правилам.<br>Передача мяча ч/з сетку.<br>Совершенствование техники приёма-передачи мяча ч/з сетку, после нижней прямой и нижней боковой подачи.<br>Совершенствование техники приёма-передачи мяча двумя руками: сверху и снизу, над собой и через сетку<br>Нижняя прямая подача. Нижняя боковая подача.<br>Двусторонняя игра с совершенствованием нижней прямой и нижней боковой подачи. Правила игры | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>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.<br>Совершенствование техники приема, и передачи и подачи мяча.<br>Правила соревнований. Основы судейства. Тактика игры в защите и нападении. | **10** | |
| **Тема 4.2. Баскетбол**<br>Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП<br>Передачи мяча. ОФП<br>Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП | **Содержание учебного материала** | | |
| | История возникновения и развития игры. Правила соревнований. Основы судейства. Тактика игры в защите и нападении. | **1** | |
| | **Тематика практических работ (занятий)** | | |
| | **Практические занятия**<br>Практическое занятие № 23-32 Инструктаж по ТБ.<br>Теоретические сведения о мерах безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры в баскетбол.<br>Основы техники владения мячом (дриблинг). Обучение стойкам, перемещениям, поворотам<br>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.<br>Двусторонняя учебная игра. Закрепление навыков индивидуального владения мячом (дриблинг).<br>Жесты судей. Двусторонняя учебная игра. Практика в судействе соревнований по баскетболу.<br>Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка». | **10** | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Штрафной бросок». «Двойной шаг». Броски по кольцу в движении.<br>Двусторонняя игра с элементами ведения и передачи мяча.<br>Развитие личностно-коммуникативных качеств, волевых качеств, инициативности, самостоятельности.<br>Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>История возникновения и развития игры. Правила игры. Правила соревнований. Основы судейства. Тактика игры в защите и нападении. Подготовка докладов, рефератов по заданным темам с использованием информационных технологий, освоение физических упражнений различной направленности. Занятия дополнительными видами спорта.<br>Комплекс упражнения для развития гибкости.<br>Комплекс упражнений для развития скорости.<br>Комплекс упражнения для развития ловкости. | **10** | |
| **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 промежуточной 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, 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 |
|---|---|---|
| *Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:*<br>– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;<br>– основы здорового образа жизни;<br>– условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;<br>– средства профилактики перенапряжения.<br><br>*Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:*<br>– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br>– применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;<br>– пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности. | - правильность применения профессиональной терминологии;<br>− перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков;<br>− перечисление критериев здоровья человека;<br>−характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда;<br>− перечисление форм методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии;<br>− представление взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии;<br>− представление профессиональных заболеваниях;<br>− представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма.<br><br>Выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности;<br>− сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры;<br>- поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности. | Текущий контроль при проведении: тестирование, контрольные задания, самостоятельная работа.<br>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.<br>**Лёгкая атлетика**<br>Экспертная оценка:<br>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);<br>**Спортивные игры**<br>Экспертная оценка:<br>- техники базовых элементов спортивных игр;<br>-технико-тактических действий студентов в ходе проведения учебных играм. |

**Приложение 3**
**к ОПОП-П 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 | Код профессионального модуля, дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 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 «Безопасности жизнедеятельности»

| № | 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 | |

| № | 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 автоматическя 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 500х500х1100 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<br>Количество скоростей не менее 2 | |
| 15 | Аппарат для горячего шоколада | Оборудование | Специализированное | Обьем 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<br>Количество групп (рожковые кофемашины) не менее 2<br>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 | Противоожеговая | 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 1000х700х850 мм | |
| 6 | Стеллаж для сушки посуды | Оборудование | Основное | количебство 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 | Противоожеговая | |
| 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 | |
| 2 | Баскетбольные щиты | Оборудование | основное | Стандартная | |

| № | Наименование | Тип | Основное/ специализированное | Краткая (рамочная) техническая характеристика | Код дисциплины |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | |

Актовый 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<br>ОП.08ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности<br>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

**2026**

**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 14июня 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 «ЛКТТПКМ» «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.

Объём 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, непозднее, чем за двадцать дней до даты проведения демонстрационного экзамен.

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 выполнениими 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 ознакамливает 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.

Китерии 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 пересдачей 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**

**2026**

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.01 Официант, бармен разработана на основе:

–Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 731, по профессии 43.01.01 Официант, бармен;

с использованием:

Методических рекомендаций 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:** Государственная бюджетная профессиональная образовательная организация Луганской Народной Республики «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» (далее ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

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 ГБПОО 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 ГБПОО 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 образовательных 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 ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» по профессии 43.01.01 Официант, бармен |
| Основания для разработки программы | Программа разработана с учётом следующих нормативных правовых документов:<br>– Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020);<br>– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;<br>– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года №731) по профессии 43.01.01 Официант, бармен;<br>– Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;<br>– Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021–2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);<br>– Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400);<br>– Основы государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809);<br>– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762;<br>– Федеральный закон РФ от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»;<br>– Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 24.04.2020) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;<br>– Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»;<br>– Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» (ред. от 01.07.2020);<br>– Распоряжение Правительств РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;<br>– Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об |

| | |
|---|---|
| | утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;<br>– 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.);<br>– Локальные нормативные документы ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства». |
| Цель Программы | Целью Программы воспитания 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, приобретении опыта поведения и при мнения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике, отдельными отраслевыми требованиями |
| Задачи Программы | 1. Усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);<br>2. 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;<br>3. Приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;<br>4. Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;<br>5. Подготовка к созданию семьи и рождению детей. |
| Сроки реализации программы | На базе среднего общего образования в очной форме – 10 месяцев |
| Исполнители программы | Директор, заместители директора, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заведующие отделением, социальный педагог, психолог, председатели цикловых комиссии, классные руководители, 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» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 24.09.2022 г. № 371-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 ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ», 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 ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» 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);

–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;

–приобретение 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 – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

– патриотическое воспитание – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

– духовно-нравственное воспитание – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

– эстетическое воспитание – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

– физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия – формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

– профессионально-трудовое воспитание – формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

– экологическое воспитание – формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

– ценности научного познания – воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

### 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.

| Общая компетенция | 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 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.<br>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 личностно 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 России | 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, конфессиональных 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 содержания. | ЛР 12 |

| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса Государственной бюджетной образовательной организации Луганской Народной Республики «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» | |
|---|---|
| Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения | ЛР І3 |
| Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ»: 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 году – 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», переименованное в 2025 г. как Государственная бюджетная профессиональная образовательная организация Луганской Народной Республики «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»

Гордостью ГБПОО 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 Луганской Народной Республики 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 ГБПОО 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 ГБПОО 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»**

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

–использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

–привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

–использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

–инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

–организация и проведение экскурсий в музеи, картинную галерею, на предприятия социальных партнеров, по историческим достопримечательностям г. Луганска и области и др.).

Дополнительное содержание, определяемое образовательной организацией:

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности колледжа предусматривает:

– максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям;

– подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т.п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

– включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной

работы;

– выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;

– реализацию приоритета воспитания в учебной деятельности; привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях предметов, явлений и событий, инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям, лицам; применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;

– побуждение обучающихся соблюдать на занятии нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу техникума, установление и поддержка доброжелательной атмосферы; инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.

В процессе освоения общеобразовательных дисциплин происходит достижение обучающимися следующих результатов:

– осознание российской гражданской идентичности;

– сформированность ценностей самостоятельности и инициативы;

– готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;

– наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;

– сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

**Модуль «Кураторство»**

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

– 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 академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

– работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

– планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

Традиционные мероприятия в ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» с обучающимися, организованные куратором группы, классным руководителем, социальным педагогом, педагогом-психологом:

– Контроль успеваемости, посещаемости студентов.;

– Беседы с нарушителями учебной дисциплины;

– Организация работы по выявлению студентов, не посещающих занятия по неуважительным причинам;

– Обучающие и просветительские беседы по проблемам алкоголизма, наркомании, табакокурения и иных видов зависимостей, распространения среди студентов информационных материалов, пропагандирующих здоровый образ жизни;

– Проведение инструктажей по технике безопасности. Профилактическая работа с обучающимися;

– Ознакомление обучающихся и родителей с анализом детского дорожно-транспортного травматизма в Луганской Народной Республике и предоставление информации по безопасности дорожного движения;

– Участие в мероприятиях всероссийского социально-психологического тестирования;

– Организация мероприятий в группе по формированию антикоррупционного мировоззрения обучающихся (классные часы «Коррупция - должностное преступление», «Коррупция - угроза обществу»);

– Организация мероприятий в учебной группе, приуроченных к знаменательным и памятным календарным датам;

– Организация посещения и возложения цветов к памятникам и мемориалам воинам –освободителям, участникам Великой Отечественной войны в рамках дней воинской славы России.

– Внеурочные занятия (классные часы) «Разговоры о важном».

– Организация взаимодействия обучающихся с преподавателями, педагогом-психологом, социальным педагогом, педагогом дополнительного образования, советником директора по воспитанию.

Куратор группы и классный руководитель:

– проводит работу по сохранению контингента, по повышению качества знаний, успеваемости в группе;

– знакомит обучающихся группы с Уставом, правилами внутреннего распорядка в колледже, Положением о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов колледжа, контролирует их соблюдение обучающимися группы;

– проводит индивидуальные и групповые беседы с обучающимися группы, оказывает педагогическую поддержку, даёт рекомендации по учёбе, этике взаимоотношений, совместно с педагогом-психологом помогает студентам адаптироваться в коллективе;

– использует различные формы и методы воспитательного воздействия: беседы, диспуты, встречи с выпускниками, работодателями, деятелями науки и искусства, экскурсии, спортивные мероприятия, посещение театров, музеев, концертов, кинофильмов;

– создает условия для формирования и расширения активности студенческого коллектива, развитию потребности к учебе, трудовой и общественной деятельности и в дальнейшем развивает инициативу, самостоятельность, организованность студентов;

– вовлекает обучающихся группы в различные формы студенческого самоуправления в учебном процессе, общественной жизни колледжа.

– несет ответственность за жизнь, здоровье и безопасность обучающихся во время

проведения внеурочных мероприятий, осуществляет проведение инструктажей по безопасности жизнедеятельности руководитель группы и ответственный за мероприятие;

– осуществляет взаимодействие с родителями (законными представителями и лицами, их заменяющими). Своевременно информирует родителей об успеваемости обучающихся и посещаемости ими учебных занятий и практики посредством телефонных звонков, социальных сетей, личных встреч; проводит родительские собрания;

– совместно с социальным педагогом проводит систематическую работу по профилактике правонарушений, организует индивидуальную работу с обучающимися и семьями, находящимися в социально-опасном положении, принимает участие в работе Совета профилактики колледжа;

– содействует профессиональному самоопределению выпускников, готовности обучающихся осознанно овладевать профессиональными навыками. По запросам администрации колледжа предоставляет сведения о трудоустройстве выпускников группы.

**Модуль «Наставничество»**

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает разработку программы наставничества:

– содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

– оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;

– определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;

– привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций партнеров);

Дополнительное содержание, определяемое образовательной организацией:

– Реализация Программы наставничества ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ»;

– Сотрудничество с социальными партнерами по организации профессионального наставничества обучающихся;

– Организация наставничества с обучающимися «группы риска», сопровождения детей – сирот, инвалидов и лиц с ОВЗ.

**Модуль «Основные воспитательные мероприятия»**

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

– проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

– проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями-партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

– разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;

– организацию 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, любви и верности и

т. д.);

– дополнительное содержание, определяемое образовательной организацией.

Основные воспитательные мероприятия образовательной организации:

–Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, творческих конкурсах, фестивалях и спортивных соревнованиях;

–Участие в акциях, фестивалях, конференциях, мероприятиях, конкурсах духовно-нравственной, эстетической, правовой, гражданско-патриотической направленности различного уровня организации;

–Трудоустройство выпускников;

–Проведение тематических мероприятий на основе календарного плана знаменательных дат по основным направлениям воспитательной деятельности образовательной организации;

–Проведение еженедельных информационно - просветительских занятий патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном». Проект, разработанный на Федеральном уровне;

–Реализация Стандарта Церемонии поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации;

–Реализация программ кружковой работы по всем направлениям воспитательной деятельности образовательной организации;

–Посещение музеев, театров, выставок, исторических достопримечательностей, памятников культуры;

–Обеспечение участия студентов в работе общественных, волонтерских, добровольческих организаций, молодежных объединений, «Движения первых»;

–Организация работы Совета обучающихся колледжа;

–Организация работы социально – психологической службы колледжа;

–Организация работы Совета профилактики колледжа;

–Реализация индивидуальных программ социально-педагогического сопровождения обучающихся «группы риска»;

–Индивидуальная работа со студентами: контроль посещаемости, успеваемости, профилактические беседы;

–Взаимодействие образовательной организации с различными структурными подразделениями государственной власти по вопросам сопровождения обучающихся «группы риска»;

–Организация родительских всеобучей, привлечение родителей к сотрудничеству с образовательной организацией, информирование о результатах посещаемости, успеваемости, поведения обучающихся;

–Организация спортивных соревнований в образовательной организации, участие в спортивных соревнованиях и конкурсах различного уровня;

–Организация физической подготовки допризывников;

–Сотрудничество с военным комиссариатом по организации работы с допризывной молодежью;

–Реализация учебных дисциплин «Основы безопасности Родины», Безопасность жинедеятельности.

**Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды в колледже предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

– организация в доступных для обучающихся и посетителей местах исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических,

культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

– размещение карты России, региона, с изображениями значимых культурных объектов местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

– исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

– оформление и обновление информационного стенда в помещении общего пользования (холл второго этажа), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

– популяризацию символики Колледжа (эмблема), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты;

– размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы, размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

– размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

– создание и обновление в библиотеке книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

– Профилактика правонарушений;

– Профилактика коррупции;

– Информационный стенд по воспитательной работе колледжа;

– Информационный стенд по организации студенческой жизни в колледже.

**Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

Цель модуля: реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

–организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;

–проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, 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 «Самоуправление»**

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления

обучающихся (Совет обучающихся).

Совет обучающихся в ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» является коллегиальным органом управления, действует на основе Положения о Совете обучающихся.

Основной целью деятельности Совета обучающихся является формирование гражданской культуры, активной гражданской позиции обучающихся, содействие развитию их самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию, формирование у обучающихся умений и навыков самоуправления, подготовка их к компетентному и ответственному участию в жизни общества.

Основными задачами Студенческого совета являются:

- привлечение обучающихся к решению вопросов, связанных с подготовкой высококвалифицированных специалистов;
- разработка предложений по повышению качества образовательного процесса с учетом научных и профессиональных интересов обучающихся;
- защита и представление прав и интересов обучающихся;
- содействие в решении образовательных, социально-бытовых вопросов;
- сохранение и развитие демократических традиций, обучающихся;
- содействие органам управления колледжа в решении образовательных и научных задач, в организации досуга и быта обучающихся, в пропаганде здорового образа жизни;
- проведение работы, направленной на повышение дисциплины, сознательности обучающихся и их требовательности к уровню своих знаний;
- воспитание бережного отношения к имуществу, духу и традициям колледжа;
- информирование обучающихся о деятельности колледжа;
- содействие реализации общественно значимых молодежных инициатив;
– содействие педагогическим работникам колледжа в проведении работы с обучающимися по выполнению требований устава ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ», правил внутреннего распорядка образовательного учреждения и иных локальных нормативных актов по вопросам соблюдения учебной дисциплины.

**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.

ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» по вопросам воспитания взаимодействует с:

- Администрация городского округа Город Луганск Луганской Народной Республики;
- Управление по вопросам труда и социальной защиты населения Администрации города Луганска Луганской Народной Республики;
- Министерство образования и науки Луганской Народной Республики;
- муниципальные органы внутренних дел;
- Республиканская комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав;
- Министерство внутренних дел по Луганской Народной Республики;
- Территориальная психолого-медико-педагогическая комиссия г. Луганска;
- общественные объединения, организации;
- средства 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 профоринтационной деятельностью.

**Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

Цель модуля – реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в колледже предусматривает:

–участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства, работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского) и др.;

–циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях

высшего образования и др.);

–экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

–организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

–использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

–консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

–проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

– 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 Отечеству;

– формирование ценностного отношения обучающихся к обществу, семье, творчеству, профессиональной деятельности;

– 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;

– участие обучающихся колледжа в мероприятиях профориентационной направленности для учащихся школ Луганской Народной Республики;

– презентация профессий/специальностей и профессиональные пробы, мастер-класс, экскурсия по колледжу.

## Дополнительные модули

### Модуль «Молодежные общественные объединения, клубы»

Цель модуля – реализация воспитательного потенциала работы по молодежным общественным объединениям, клубам в колледже предусматривает:

– развитие волонтёрского движения, спортивного студенческого клуба, «Движение первых»;

– содействие развитию прямых контактов и связей между молодёжными 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, организациях 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 решении 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 коррупций.

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 | Руководство содержанием и реализацией рабочей программы воспитания.<br>Текущее и перспективное планирование, контроль реализации мероприятий, выполнение поставленных задач |
| 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<br>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 на 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 детских общественных объединений, психологом, социальным педагогом, классными руководителями.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

**Приложение № 1**

**ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**
**по профессии 43.01.01 Официант, бармен**
**на 2026-2027 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 официант, бармен, буфетчик.

| № | 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 каши | Октябрь | Мастера производственного обучения |
| 2. | Мастерская наставника: Международный день супа | Апрель | 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 Международному Дню пирога и Дню студента «Пироги для Татьяны» | Январь | Педагоги ЦК |
| 4. | Конкурс профессионального мастерства, посвященный Всемирному Дню коктейля | Февраль | Педагоги ЦК |
| 5. | День бармена | 24 февраля | Педагоги ЦК |
| 6. | Внутригрупповые конкурсы профессионального мастерства | в течение учебного года | Мастера производственного обучения |
| 7. | Конкурс профессионального мастерства «Лучший Официант, бармен» | Апрель | Мастера производственного обучения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **5. Организация предметно-пространственной среды** | | | |
| 1. | Размещение, поддержание, обновление на территории ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.01 Официант, бармен | в течение учебного года | Педагоги ЦК |
| **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. | Выбор Совета обучающихся на учебный год | Сентябрь | Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения |
| 2. | Заседания Совета обучающихся | в течение учебного года | Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения |
| 3. | Изучение потребностей обучающихся, планирование работы студенческого самоуправления | в течение учебного года | Заместитель директора по УВР, педагог дополнительного образования |
| 4. | Презентация деятельности клубов «Амбассадоры профессии» | апрель | Педагоги ЦК |
| 5. | Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах, проводимых на уровне Луганской Народной Республики и Российской Федерации. | в течение учебного года | Педагоги ЦК, руководители учебных групп |
| **8. Профилактика и безопасность** | | | |
| 1. | Инструктажи: о правилах поведения в колледже; о правилах поведения в общественном транспорте; о правилах поведения в столовой; по технике безопасности; о правилах поведения при работе ПК; первая медицинская помощь; общий инструктаж обучающихся; о безопасности в спортивном зале; пожарная безопасность в колледже; поведения в библиотеке; правилах поведения на спортивной площадке | Сентябрь | Классные руководители, мастера производственного обучения |
| 2. | Инструктажи: по профилактике инфекционных заболеваний; о терроризме; по электробезопасности. | По графику в течении учебного года | Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения |
| 3. | Инструктажи: о правилах поведения в общественном транспорте; первый лед; взрывобезопасность; о запрете пользования мобильными телефонами во время учебного процесса. | По графику в течении учебного года | Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4. | Инструктажи: пожарная безопасность; о запрете использования пиротехнических средств. | По графику в течении учебного года | Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения |
| 5. | Инструктажи: о правилах поведения в колледже; о безопасности в спортивном зале; о правилах поведения в общественном транспорте; о правилах поведения в столовой; о правилах поведения при работе ПК; первая медицинская помощь. | По графику в течении учебного года | Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения |
| 6. | Инструктажи: о правилах проведения при эвакуации; о терроризме; пожарная безопасность. | По графику в течении учебного года | Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения |
| 7. | Инструктажи: тонкий лед; правила безопасного поведения на водоемах | По графику в течении учебного года | Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения |
| 8. | Инструктажи: о правилах поведения в общественном транспорте; по электробезопасности; о безопасном поведении на объектах ж/д транспорта; о правилах поведения в общественном транспорте, правила ПДД | По графику в течении учебного года | Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения |
| 9. | Проведение классных часов в рамках обеспечения профилактики правонарушений студентами колледжа | По графику в течении учебного года | Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, классные руководители, мастера производственного обучения |
| 10. | Социально-психологическое тестирование на выявление склонности к употреблению наркотических и психотропных веществ. | Сентябрь, октябрь | Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители, мастера производственного обучения |
| 11. | Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах различного уровня. | в течение учебного года | Педагоги ЦК, классные руководители |
| 12. | 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.рф;
- Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
- Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
- «Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
- «Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
  «Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru.