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 основного общего образования

Квалификация выпускника
Официант Бармен Буфетчик

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

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.А.
должность *подпись* *ФИО*

ООО «СПАР ЛУГАНСК» Директор / / Рудина 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»;
- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

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

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» 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....22

5.1. Учебный план....22

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы....23

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)....23

5.4. Календарный учебный график....27

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей....28

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы....28

5.7. Практическая подготовка....28

5.8. Государственная итоговая аттестация....28

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы....29

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы....29

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий....29

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы....30

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы....31

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) по профессии 43.01.01 Официант, бармен реализуется на базе основного общего образования. ОПОП-П разработана в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов

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»

среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

− Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

− Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

− 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 ОПОП-П

БД – базовая дисциплина общеобразовательного цикла;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДД – дополнительная дисциплина общеобразовательного цикла;
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;
ООЦ – общеобразовательный цикл;
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:* Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликероводочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 2 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен».
Квалификация (-и) выпускника	Официант Бармен Буфетчик
в т.ч. дополнительные квалификации	Кассир торгового зала 3 разряда
Направленности (при наличии)	-
Нормативный срок реализации на базе ООО	1 год 10 месяцев
Нормативный объем образовательной	2952 часа

программы на базе ООО		
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	1 год 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	2952 часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы:	**2736**	**1675**
общеобразовательный цикл	1476	676
общепрофессиональный цикл	198	98
профессиональный цикл	1022	867
в т.ч. практика: - учебная - производственная	684 288 396	684 288 396
физическая культура	40	34
Вариативная часть образовательной программы	**144**	**116**
в т. ч. по запросу конкретного работодателей кластера, включая цифровой образовательный модуль:	144	116
ОП.8ц1 Основы цифровой грамотности и информационные технологии	36	28
ОПн.9 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	32
ПМн.03 Освоение профессии Кассир торгового зала	72	56
Промежуточная аттестация	**36**	
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	
Всего	**2952**	**1763**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты.

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Официант, бармен	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н «Об утверждении профессиональн ого стандарта «Официант, бармен» (Зарегистрирова	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 А/02.3. Обслуживание гостей в холле организации питания А/03.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/04.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания

		но в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)	В. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4. Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4. Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

Перечень квалификационных справочников:

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия / должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (с изменениями и дополнениями)	Работники сферы обслуживания и торговли	Кассиры, включая кассиров билетных касс	Должностные обязанности: - получение и проверка оплаты наличными, по чеку, кредитной карте или посредством автоматических дебетовых операций в магазинах, билетных кассах или аналогичных заведениях; - выдача сдачи и квитанций (чеков); - выдача билетов на посещение спортивных и культурных мероприятий; - пересчет и регистрация полученных или выплаченных денежных сумм и их сравнение с торговыми отчетами по кассовому аппарату; - получение поступающей наличности, ее проверка по квитанциям (чекам) о продаже и другим документам и подготовка к сдаче в банк; - работа с кассовыми аппаратами для вычисления суммы, подлежащей оплате клиентом; - сканирование, взвешивание и регистрация цен на товары; - завертывание и упаковывание покупок в пакеты.

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	**Умения:**
		понимать и описывать значимость своей профессии*;*
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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-технической базы обслуживания;
		санитарных требований 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;
		правил сочетаемости напитков, продуктов и блюд;
		правил культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания;
		информационных механизмов обслуживания;
		требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	**Навыки:**
		подачи аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
		подачи блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
		подачи напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Знания:
		особенностей подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	**Навыки:**
		сервировки стола с учетом вида массового мероприятия;
		замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
		Знания:
		требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных	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;

напитков и простых закусок		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 актов 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 нормативными требованиями	**Навыки:**
		подачи холодных закусок;
		подачи горячих закусок;
		подачи первых блюд;
		подачи вторых блюд;
		подачи сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;
		подачи горячих напитков;
		подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
		Умения:
		подавать потребителю заказанные блюда и напитки

		разными способами
		Знания:
		методов подачи блюд и напитков в организациях питания;
		правил и очередности подачи блюд и напитков
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	**Навыки:**
		проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
		замены использованной посуды, приборов и столового белья
		Умения:
		порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
		проводить презентации в присутствии потребителей
		Знания:
		правил порционирования и технологий подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		видов инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	**Навыки:**
		подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Умения:
		производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Знания:
		нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих проведение массовых мероприятий в организации питания;
		назначения массовых мероприятий, проводимых в организациях 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 профессии Кассир торгового зала	ПКн 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями	**Навыки:**
		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;
		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;
		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 кассовым операциям	**Навыки:**
		оформления документов по кассовым операциям;
		Умения:
		осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
		оформлять документы по кассовым операциям;
		Знания:
		документов, регламентирующих применение ККТ;
		правил расчетов и обслуживания покупателей;
		типовых правил обслуживания и эксплуатации ККТ;
		классификации устройства ККТ;
		порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительных признаков платежных средств безналичного расчета;
		правил оформления документов по кассовым операциям.

4.3. Матрица компетенций выпускника.

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

Виды деятельности по ФГОС СПО, 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 нормативными требованиями			В/04.4. Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных

					мероприятий
		ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции			В/05.4Проведение 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			
ВД по запросу работодателя	ВД 03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ПКн.3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями	Профессиональный стандарт отсутствует		
		ПКн 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков			
		ПКн 3.3. Проверять количество продаваемых товаров, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги			
		ПКн 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям			

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. По запросам работодателей в должностные характеристики по данной профессии включены следующие знания, умения и навыки:

Вариативная часть ОПОП-П	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ПМн.03.	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с	ПКн.3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с	*Формулировка отсутствует*	*Формулировка отсутствует*	**Навыки:** эксплуатации контрольно-кассовой техники (далее – ККТ); выполнения расчетных операций с покупателями; **Уметь:** осуществлять подготовку ККТ различных видов;

	покупателями	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; 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 их регистрации; правила техники безопасности при работе с ККТ; классификацию устройств ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ;
		ПКн.3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков			**Навыки:** проверки платежеспособности государственных денежных знаков и обслуживания покупателей **Уметь:** распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; оформлять документы по кассовым операциям; **Знания:** признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядка получения, хранения и выдачи денежных средств; отличительных признаков платежных средств безналичного расчета; правил оформления документов по кассовым операциям;
		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; **Уметь:** проверять количество продаваемых товаров; проверять правильности упаковки и маркировки; проверять соответствие цены на товарах с данными регистраторов внутреннего учета товаров;

					Знать: видовой ассортимент и количество товаров различных групп, подгрупп, видов, наименований; правила маркирования товаров различных групп, подгрупп, видов, наименований; виды и правила работы регистраторов и сканеров штрих-кодов товаров;
		ПКн.3.4. Оформлять документы по кассовым операциям			**Навыки:** оформления документов по кассовым операциям; **Уметь**: осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; **Знать:** документы, регламентирующие применение ККТ; порядок ведения кассовой книги; порядок составления кассовой отчетности; правила оформления документов по кассовым операциям

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

	Наименование	Формируемые компетенции
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.**
	Базовые дисциплины	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.**
ОДБ.01	Русский язык	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
ОДБ.02	Литература	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
ОДБ.03	Математика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.
ОДБ.04	Иностранный язык	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.
ОДБ.05	Информатика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.
ОДБ.06	Физика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ОДБ.07	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.
ОДБ.08	Биология	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.
ОДБ.09	История	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 09.
ОДБ.10	Обществознание	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ОДБ.11	География	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.
ОДБ.12	Физическая культура	ОК 08.
ОДБ.13	Основы безопасности и защита Родины	ОК 07.; ОК 08.
ИП	Индивидуальный проект	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09
	Предлагаемые ОО	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.**
ПОО.01	Проектная деятельность	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	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
	Общепрофессиональный цикл	**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; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4**
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2; ПК 2.2; ПКн.3.3
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 2.5; ПКн.3.3
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 09.; ПКн.3.2; ПКн.3.4
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.
	Профессиональный учебный цикл	**ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; 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.; 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.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.6*
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.6
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.6
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.6
ПМ.02	*Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок*	*ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; 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.; 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.; 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.; 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	
	Вариативная часть	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2; ПК 2.2; ПКн 3.1; ПКн 3.2; ПКн 3.3; ПКн 3.4
ОП.08ц1	Основы цифровой грамотности и информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2; ПК 2.2
ОПв.09	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.4; ПК 2.2
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	**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**
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	ОК 08.
	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

-	-	-	Формы пром. атт., номер семестра					Итого акад часов				Курс 1														Курс 2														Макс. уч. нагр.		Обяз. уч. нагр.	
												Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Защита курс.работы / проекта	Зачет с оц.	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	СР	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	Итого	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ								1476	1476	1353	123	576	540	280	12	248			36	714	639	290	67	266		16	75	186	174	75	2	81		16	12							100%	0%	100%	0%
+	ОДБ	**Базовые дисциплины**	2233	1		22222222 233		1444	1444	1327	117	544	514	270	12	232			30	714	639	290	67	266		16	75	186	174	75	2	81		16	12							1444		1295	
+	ОДБ.01	Русский язык	2					72	72	67	5	34	33	17		16			1	38	34	16		10		8	4															72		59	
+	ОДБ.02	Литература				2		108	108	101	7	34	33	23		10			1	74	68	38		30			6															108		101	
+	ОДБ.03	Математика	3					222	222	205	17	71	69	41		28			2	89	78	48		30			11	62	58	30		20		8	4							222		197	
+	ОДБ.04	Иностранный язык				2		108	108	100	8	51	49	10		39			2	57	51	10	41				6															108		100	
+	ОДБ.05	Информатика				3		144	144	134	10	51	49	12		37			2	42	38	8		30			4	51	47	10		37			4							144		134	
+	ОДБ.06	Физика				2		108	108	101	7	34	33	18	4	11			1	74	68	30	8	30			6															108		101	
+	ОДБ.07	Химия	3					144	144	136	8	68	66	40	8	18			2	42	38	22	6	10			4	34	32	14	2	8		8	2							144		128	
+	ОДБ.08	Биология				2		90	90	86	4	51	51	39		12				39	35	23	12				4															90		86	
+	ОДБ.09	История				2		124	124	115	9	51	49	34		15			2	73	66	46		20			7															124		115	
+	ОДБ.10	Обществознание				3		72	72	66	6									33	29	17		12			4	39	37	21		16			2							72		66	
+	ОДБ.11	География				2		72	72	68	4	34	34	24		10				38	34	24		10			4															72		68	
+	ОДБ.12	Физическая культура		1		2		72	72	72		32	32	6		26				40	40			40																		72		72	
+	ОДБ.13	Основы безопасности и защита Родины				2		68	68	68		16	16	6		10				52	52	8		44																		68		68	
+	ИП	Индивидуальный проект			2			40	40	8	32	17							17	23	8					15																40			
+	**ПОО**	**Предлагаемые ОО**					1	**32**	**32**	**26**	**6**	**32**	**26**	**10**		**16**			**6**																								**32**		**26**	
+	ПОО.01	Проектная деятельность					1	32	32	26	6	32	26	10		16			6																								32		26	
																																										80%	20%	80%	20%
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								**1062**	**1062**	**720**	**342**	**52**	**36**	**16**		**20**			**16**	**165**	**114**	**54**	**18**	**42**			**51**	**354**	**234**	**76**	**40**	**104**		**2**	**120**	**491**	**336**	**131**	**46**	**155**		**2**	**155**	**864**	**216**	**572**	**144**
ОП.Общепрофессиональный цикл								**287**	**287**	**198**	**89**	**52**	**36**	**16**		**20**			**16**	**94**	**64**	**34**		**30**			**30**	**89**	**62**	**28**		**32**		**2**	**27**	**52**	**36**	**20**		**16**			**16**	**287**	**216**	**198**	**144**
+	ОП.01	Основы культуры профессионального общения					1	52	52	36	16	52	36	16		20			16																								52		36	
+	ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				2		52	52	36	16									52	36	20		16			16															52		36	
+	ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	3					85	85	58	27									42	28	14		14			14	43	30	14		14		2	13							85		58	
+	ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности					4	52	52	36	16																	52	36	20		16			16	52						52		36	
+	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности				3		46	46	32	14																	46	32	14		18			14							46		32	
П.Профессиональный учебный цикл								**497**	**497**	**338**	**159**									**71**	**50**	**20**	**18**	**12**			**21**	**179**	**120**	**46**	**40**	**32**		**2**	**59**	**247**	**168**	**85**	**46**	**35**		**2**	**79**	**497**		**334**	
ПМ.Профессиональные модули								**497**	**497**	**338**	**159**									**71**	**50**	**20**	**18**	**12**			**21**	**179**	**120**	**46**	**40**	**32**		**2**	**59**	**247**	**168**	**85**	**46**	**35**		**2**	**79**	**497**		**334**	
	ПМ.01	**Обслуживание потребителей организаций общественного питания**	34			34		250	250	170	80									71	50	20	18	12			21	179	120	46	40	32		2	59							250		168	
+	МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	3					250	250	170	80									71	50	20	18	12			21	179	120	46	40	32		2	59							250		168	
+	УП.01.01	Учебная практика				3		144	144	144										36	36			36				108	108			108										144		144	
+	ПП.01.01	Производственная практика				4		180	180	180																		72	72			72				108	108			108				180		180	
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю*	4																																										
	ПМ.02	**Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**						247	247	168	79																									247	168	85	46	35		2	79	247		166	
+	МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	4					247	247	168	79																									247	168	85	46	35		2	79	247		166	
+	УП.02.01	Учебная практика				4*		144	144	144																										144	144			144				144		144	
+	ПП.02.01	Производственная практика				4*		216	216	216																										216	216			216				216		216	
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю*	4																																										
ФК.ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА								**80**	**80**	**40**	**40**																	**32**	**16**	**4**		**12**			**16**	**48**	**24**	**4**		**20**			**24**	**80**		**40**	
+	**ФК.00**	**Физическая культура**						**80**	**80**	**40**	**40**																	**32**	**16**	**4**		**12**			**16**	**48**	**24**	**4**		**20**			**24**	**80**		**40**	
Вариативная часть образовательной программы								**198**	**198**	**144**	**54**																	**54**	**36**	**8**		**28**			**18**	**144**	**108**	**24**		**84**			**36**		**198**		**144**
Дополнительный профессиональный блок дисциплин, модулей								**198**	**198**	**144**	**54**																	**54**	**36**	**8**		**28**			**18**	**144**	**108**	**24**		**84**			**36**				
	ОП.08п1	Основы цифровой грамотности и информационные технологии				3		54	54	36	18																	54	36	8		28			18									54		36	
	ОПн.09	Иностранный язык в профессиональной деятельности				3		54	54	36	18																									54	36	8		28			18		54		36
	ПМн.03.	**Освоение профессии Кассир торгового зала**						**90**	**90**	**72**	**18**																																				
	МДК.03.01	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями				4		54	54	36	18																									54	36	16		20			18		54		36
	ПП.03.01	Производственная практика				4		36	36	36																										36	36			36					36		36
	ПМ.03.Эк	*Квалификационный экзамен по профессии Кассир торгового зала*	4																																										
+	**ПА**	**Промежуточная аттестация**						**36**	**36**	**36**																			**12**								**24**						**24**	**36**		**36**	
+	**ГИА**	**Демонстрационный экзамен**						**36**	**36**	**36**																										**36**	**36**							**36**		**36**	
		Итого практика (обязательная часть ОО)						684		684																																			
		Учебная практика						288		288											36								108									144									
		Производственная практика						396		396																				72									324									
		Итого по обязательной и вариативной части, из них						**3294**		**2952**	**465**																																			
		аудиторная (дисциплины, МДК и практики)						2835					576								789								600									864									
		индивидуальный проект											17								15																									
		Всего по семестрам											**593**								**804**								**600**									**864**									

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОП.08ц Основы цифровой грамотности и информационные технологии	36	Обеспечение необходимыми знаниями в области цифровой грамотности, освоение методов и средств получения, преобразования, передачи, хранения и использования информации, связанной с использованием информационных технологий в профессиональной деятельности
2	ОП.09н Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	Приобретение первичных навыков общения на иностранном языке для успешной работы по профессии
3	ПМн.03 Освоение профессии Кассир торгового зала	36	Приобретение 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
	Обязательная часть					
1.	Знакомство с предприятием. Характеристика торгово-технологических помещений. Характеристика помещений для потребителей. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с видами торговых помещений предприятия общественного питания (далее – ПОП). Взаимосвязь торговых и производственных помещений ПОП. Ознакомление с планировкой, оснащением, интерьером ПОП. Ознакомление с оборудованием торгового зала ПОП Изучение меню и прейскурантов. Виды и назначение меню. Требования, предъявляемые к составлению меню, содержание, назначение, последовательность расположения блюд, предложение меню гостям. Прейскурант, содержание, назначение. Последовательность расположения винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий 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 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. Обслуживание массовых банкетных мероприятий. Подготовка столовой посуды, приборов столового белья к обслуживанию. Получение и осмотр столовой посуды, приборов, столового белья. Виды столового белья. Правила хранения, содержания. Назначение и использование столового белья, его характеристика и отличия. Складывание салфеток. Способы накрытия столов скатертями, замена скатерти. Обслуживание посетителей (отработка приемов): обслуживание посетителей в обычном режиме подготовка торгового зала к обслуживанию	ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	180	3-4	Торговый зал предприятия	Администратор

	предварительная сервировка столов к завтраку предварительная сервировка столов к обеду предварительная сервировка столов к ужину приём предварительных заказов и оформление счетов приветствие и размещение гостей за столом приём и выполнение заказов подача холодных закусок подача горячих закусок подача первых блюд встреча гостей, приветствие, приглашение гостей за стол, размещение гостей за столом. предложение гостям меню и карты вин. рекомендации по выбору блюд, алкогольных напитков. техника работы официанта с подносом при переносе блюд и напитков техника работы официанта при подаче блюд и напитков. способы подачи блюд “в обнос”, “в стол”, при помощи приставного столика. Обслуживание массовых банкетных мероприятий: прием заказа на банкет с учетом пожелания заказчика, составление меню; отработка приемов расстановки столов в зале, сервировка столов; отработка приемов предварительная сервировка стола приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям; отработка приемов обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами; отработка приемов обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами; отработка приемов обслуживания банкета-фуршет; отработка приемов обслуживания банкета-коктейль; отработка приемов обслуживания банкета-чай; отработка приемов размещения гостей за столом; организация обслуживания участников банкета; отработка приемов подачи блюд и напитков на банкетах, подача аперитива; отработка приемов расчета с гостем.					
2.	Изучение используемых нормативных документов на предприятии. Изучение и составление структуры управления предприятия питания. Анализ оборудования залов. Перечень предоставляемых услуг предприятия. Организация рекламы. Организация музыкального сопровождения бара. Виды планирования, применяемые на предприятии. Определение стиля руководства. Показатели, эффективности управления. Состояние единовременного плана (на проведение мероприятий различного рода). Выявление спроса потребителей. Ненавязчивое предложение и рекомендация продукции. Решение ситуационных задач в нестандартных рабочих ситуациях. Разрешение конфликтов в коллективе и на рабочем месте. Решение конфликтных ситуаций. Реализация и применение нововведений в предприятие.	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок ПП.02.01 Производственная практика по	216	4	Торговый зал предприятия: барная стойка	Адмнистратор

	Санитарно-эпидемиологические мероприятия в предприятиях питания. Ознакомление с ассортиментом реализуемой продукции. Изучение прейскуранта, карта вин, карты коктейлей кофейной, чайной карты. Изучение соблюдения санитарных норм и правил к условиям производства и реализации продукции на предприятии. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологии обслуживания. Подготовка барной стойки к обслуживанию. Приемка товаров в баре. Эксплуатация барного оборудования. Получение и подготовка стеклянной посуды, инвентаря к обслуживанию. Расчет необходимого количества посуды для бара, полировка барного стекла. Организация рабочего места бармена. Оформление барной стойки, расстановка алкогольных напитков в витрине бара. Встреча посетителей, рекомендации по выбору напитков, коктейлей, закусок к ним. Обслуживание посетителей за барной стойкой. Разлив основных напитков в баре. Расчет с посетителями. Уборка барной стойки Приготовление, оформление и подача коктейлей. Изучение должностных обязанностей бармена. Приготовление кофе и кофейных напитков. Приготовление чая и чайных напитков. Приготовление свежевыжатых соков. Приготовление молочных коктейлей, оформление, подача. Приготовление коктейлей с мороженым, оформление, подача. Приготовление аперитивов. Приготовление диджестивов. Приготовление безалкогольных коктейлей, оформление подача. Приготовление средеалкогольных коктейлей, оформление, подача. Приготовление крепкоалкогольных коктейлей, оформление, подача. Приготовление сложных коктейлей оформление, подача. Приготовление экзотических коктейлей. Приготовление слоистых коктейлей. Приготовление коктейлей с мятой. Приготовление горячих коктейлей. Приготовление коктейлей с игристыми напитками. Приготовление коктейлей методом билд. Приготовление коктейлей методом шейк. Приготовление коктейлей методом стир. Приготовление коктейлей методом бленд. Приготовление популярных классических коктейлей. Приготовление и оформление холодных закусок из овощей. Приготовление и оформление холодных закусок из рыбы, мяса. Приготовление и оформление бутербродов.					

	Приготовление и оформление салатов из сырых и вареных овощей. Приготовление и оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Приготовление и оформление салатов из мясных продуктов. Приготовление горячих закусок из грибов и сыра. Приготовление горячих закусок из мясных и рыбных продуктов. Приготовление и оформление холодных десертов. Приготовление и оформление желированных сладких блюд. Приготовление и оформление горячих десертов Отчетность бармена: (акт приема-передачи товарно-материальных ценностей барменами, акт инвентаризации, акта списания).					
	Итого по обязательной части		**396**			
	Вариативная часть					
3	Техника безопасности при работе на ККТ. Организация рабочего места официанта, бармена. Установка кассовой ленты на разных видах ККТ. Работа на ККТ различных видов с соблюдение техники безопасности. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ Осуществление заключительных операций работы на ККТ. Инкассация денежных средств Идентификация денежных знаков по отличительным особенностям, проверка их платёжеспособности. Оформление и учет расчётных операций. Оформление препроводительной ведомости в банк, кассовой книги. Проведение инвентаризации товаров в предкассовой зоне и оформление соответствующих документов.	ПМн.03 Освоение профессии Кассир торгового зала МДК.03.01 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями ПП.03 Производственная практика по	72	4	Торговый зал предприятия: барная стойка	Администратор
	Итого		**432**			

5.4. Календарный учебный график

Установлена пятидневная рабочая неделя 36 ак. час

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь			Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа																																																		
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К																							Э								
																																				У	У	У	У	У	У								
																																									Э								
II		У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	Э	Э	П	П	К	К	П	П	П	Э											Э	П	П	П	П	П	П	П	П	Г								
										У	У	У	У	У		П	П			П	П	П	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	Г								
														У		П	П			П	П	П	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	=	=	=	П	П		Г	=	=	=	=	=	=	=	=
														Э	Э	П	П			П	П	П												П	П	П	П	П	П	П		Г								
																П	П			П	П	П												П	П	П	П	П	П	П	Э	Г								

Сводные данные по бюджету времени, нед.

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Обучение по циклам и разделу Физическая культура	17	23	40	11 2/3	8 1/3	21	59 5/6
У	Учебная практика		1	1	3	4	7	8
П	Производственная практика				2	10	12	12
Э	Промежуточная аттестация				2/6	4/6	1	1
Г	ГИА					1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2		2	13
Итого		19	33	**52**	19	24	**43**	95

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 в течение всего курса обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка по предприятиях работодателей ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар Луганск» осуществляется на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Социально-гуманитарных дисциплин;

Общепрофессиональных дисциплин;

Информационных технологий;

Профессиональных модулей;

Иностранного языка;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

Лаборатория Учебная кухня ресторана;

Лаборатория Учебный кондитерский цех.

Зоны по видам работ*:*

Зона под вид работ Учебная пекарня;

Зона под вид работ Горячий цех;

Зона под вид работ Холодный цех;

Зона под вид работ Кондитерский цех;

Зона под вид работ Зона заготовки мясных и рыбных блюд;

Зона под вид работ Зона приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;

Зона под вид работ Технология кулинарного производства;

Зона под вид работ Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Спортивный зал

Залы:

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с 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»	Директор колледжа, 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	ГБПОО ЛНР «Луганский	Преподаватель	12 лет

	Татьяна Павловна	колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»		
9	Радионова Виктория Владимировна	ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	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 УП 02.01 ПМ 02	Рабочая программа учебной практики	39
ПП.01.01 ПМ 01 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 основного 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 ОК.01-05, 09	**МДК.01.01.** Организация и технология обслуживания в общественном питании	255	168	102	-	85	-	-	
ПК 1.1-1.4 ОК.01-05, 09	**Раздел 1** Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	95	69	46		26			
ПК 1.1-1.4 ОК.01-05, 09	**Раздел 2** Кулинарная характеристика блюд и закусок	56	46	24		10			
ПК 1.1-1.4 ОК.01-05, 09	**Раздел 3** Обслуживание посетителей	102	53	32		49			
ПК 1.1-1.4 ОК.01-05, 09	Учебная практика	144	-	-	-	-	-	144	
ПК 1.1-1.4 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. 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: Составление таблицы классификаций предприятий ресторанного хозяйства Составление алгоритма видов услуг, оказываемых предприятиями ресторанного хозяйства Составление таблиц: - виды торгово-холодильного оборудования; - алгоритм технологического процесса. Составление таблицы видов торговых помещений. Написать реферат «Торговые помещения различных типов и классов предприятий»	
Тема 1.3. Меню и 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: Составление алгоритма написания меню, прейскуранта, составление карты вин и меню. Оформление реферата по истории происхождения меню. Сделать презентацию по видам меню.	
Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание учебного материала**	**5**
	Виды и назначение посуды. Столовая посуда и ее виды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, её формы, размеры, назначение.	
	Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье, которое применяется в предприятиях общественного питания и его характеристика.	
	Столовая посуда из полимерных материалов, фольги и бумаги, деревянная и керамическая посуда. Посуда европейского образца.	
	Уход за фарфоровой, стеклянной, металлической посудой. Уход за приборами, столовым бельем. Хранение столовой посуды, приборов, столового белья.	
	Учет и оборот столовой посуды, приборов и столового белья. Журнал учета. Ответственность за сохранность посуды, приборов, столового белья.	
	Порядок получения столовой посуды, приборов, столового белья. Соблюдение техники безопасности при использовании столовой посуды, приборов, белья.	
	Практические занятия	**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: Составление таблицы видов посуды Составление алгоритма ухода за посудой Подготовить реферат об истории посуды	
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	**Содержание учебного материала**	**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. 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. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. 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: Составление таблицы виды сервировки. Составление алгоритма сервировки столов. Составление рефератов по сервировке столов.	

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

	Кулинарная характеристика, техника подачи сладких блюд: компотов, киселей, желе, муссов, мороженого, свежих фруктов и ягод, ягод с молоком или сливками, а также бахчевых - арбузов, дынь.	
	Кулинарная характеристика горячих сладких блюд: пудингов, суфле, гренок с фруктами и прочее. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству сладких блюд, условия и сроки хранения.	
	Кулинарная характеристика горячих напитков. Правила заваривания, ассортимент и правила подачи чая и кофе. Особенности приготовления кофе «Гляссе». Требования к качеству чая и кофе, условия и сроки хранения.	
	Кулинарная характеристика кофейных напитков, какао и горячего шоколада. Правила заваривания, технические приемы подачи, требования 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: Составление таблицы холодных блюд и закусок. Составление технологических схем приготовления бутербродов. 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. 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. 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: Составление таблицы способов подачи блюд. Составление алгоритма обслуживания посетителей Составление алгоритма подачи блюд и напитков	
Тема 3.2. Электронные контрольно-кассовые аппараты	**Содержание учебного материала**	**2**
	Развитие и улучшение конструкции кассовых аппаратов. Современные контрольно-кассовые аппараты.	
	Основные функционально-технические характеристики электронных контрольно-кассовых аппаратов.	
	Правила эксплуатации. Охрана труда при эксплуатации ЭККА.	
	Документация кассира. Новые виды ЭККА.	
	Практические занятия	**2**
	Практическая работа № 24 Работа на электронных контрольно-кассовых аппаратах.	
	Практическая работа № 25 Составление отчетов, заполнение документации.	
	Лабораторные работы	**4**
	Лабораторная работа № 17 Изучение правил эксплуатации регистраторов расчетных операций.	
	Лабораторная работа № 18 Изучение новых видов регистраторов расчетных операций.	
	Самостоятельная работа обучающихся	8
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы контрольно-кассового оборудования Составление алгоритма работы с контрольно-кассовым оборудованием	
Тема 3.3 Специальные формы обслуживания.	**Содержание учебного материала**	**4**
	Обслуживание потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях. Виды обслуживания: обслуживание лиц, проживающих в гостиницах; обслуживание по предварительному заказу, обслуживание в дни праздников и при встрече Нового года, обслуживание свадебных и других праздничных вечеров, выездное обслуживание.	

	Использование специальной посуды, оборудования, инвентаря, специальных колясок и подносов для работы. Организация обслуживания по типу «шведский стол» и «зал-экспресс».	
	Подготовка торгового зала, расстановка мебели, сервировка столов. Составление праздничного меню, оформление приглашений. Правила обслуживания, режим работы ресторана в праздничные дни.	
	Основные элементы обслуживания посетителей. Встреча посетителей, помощь в выборе места. Последовательность подачи блюд и напитков.	
	Особенности организации и обслуживания свадебных и праздничных вечеров дома.	
	Практические занятия	**1**
	Практическая работа № 26 Отработка умений и навыков по специальным формам обслуживания.	
	Лабораторные работы	**2**
	Лабораторная работа № 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. 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: Составление таблиц: виды банкетов Составление таблиц: виды обслуживания и приемов Составление алгоритма подачи напитков, блюд	

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

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

– предложение гостям меню и карты вин. – рекомендации по выбору блюд, алкогольных напитков. – техника работы официанта с подносом при переносе блюд и напитков – техника работы официанта при подаче блюд и напитков. – способы подачи блюд «в обнос», «в стол», при помощи приставного столика Обслуживание массовых банкетных мероприятий: – прием заказа на банкет с учетом пожелания заказчика, составление меню – отработка приемов расстановки столов в зале, сервировка столов. – отработка приемов предварительная сервировка стола приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям – отработка приемов обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами – отработка приемов обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами – отработка приемов обслуживания банкета-фуршет – отработка приемов обслуживания банкета-коктейль – отработка приемов обслуживания банкета-чай – отработка приемов размещения гостей за столом. – организация обслуживания участников банкета. – отработка приемов подачи блюд и напитков на банкетах, подача аперитива. – отработка приемов расчета с гостем.	
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: – виды, типы и классы организаций общественного питания; – основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; – материально- техническую и информационную базу обслуживания; – правила личной подготовки официанта к обслуживанию; – виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; – способы расстановки мебели в торговом зале; – правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; – методы организации труда официантов; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; – правила и технику уборки использованной посуды; – порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; – кулинарную характеристику блюд; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – - правила культуры обслуживания протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; –выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; –оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
Умения: – подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных; - осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; – осуществлять приём заказа на блюда и напитки; – обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; – консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; – соответствие требованиям инструкций,	

спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; – предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями; – соблюдать личную гигиену.	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 основного 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, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	

ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1.	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя.	правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания.	предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
ПК 2.2.	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;	характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
ПК 2.3.	соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.	получении блюд из основного производства организации питания; 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; правила и очередность подачи блюд и напитков.	закусок; подаче горячих закусок; подаче первых блюд; подаче вторых блюд; подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; подаче горячих напитков; подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
ПК 2.5.	порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;	правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов	проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; 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; 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; устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;;	документы, регламентирующие применение ККТ; типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила их регистрации; классификацию устройства ККТ; 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; проверять качество упаковки и наличие маркировки; 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; 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. История возникновения баров. Классификация баров, буфетов Классификация баров, буфетов. Витрина бара Характеристика подсобных помещений бара	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и	**Содержание**	**14**
	Классификация оборудования Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили	

буфета	Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы». Контрольно-кассовое оборудование. Виды барной мебели Характеристика инвентаря бара Характеристика посуды бара Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы». Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы». Подготовка бара к работе с учетом требования «Профессионалы». Личная подготовка бармена к работе. Виды и формы обслуживания в барах. Критерии и показатели качества обслуживания. Прейскурант бара. Назначение и правила составления. Правила составления винной карты. Коктейльная карта бара Назначение и правила составления. 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 Стили работы бармена. Техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства. Расчет с потребителями. Культура обслуживания. Кассовая документация. Учетно-отчетная документация в работе бармена. 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. Классификация смешанных напитков Схемы составления смешанных напитков. Формулы коктейлей	
Тема 1.5. Характеристика баз	**Содержание**	**8**
	Алкогольные напитки. Общие сведения о базах смешанных напитков Характеристика водки. Технология производства. Характеристика джина.	

	Технология производства. Характеристика рома. Технология производства. Характеристика текилы. Технология производства. Характеристика бренди. Технология производства. Характеристика коньяка. Технология производства. Характеристика виски. Технология производства. Общая характеристика виноградных вин. Характеристика вин	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**
	Практическое занятие 5 Характеристика крепкоалкогольных напитков. - классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд. - 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. Соковая группа ССК 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. 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. Характеристика игристых и других видов вин. Характеристика пива. Характеристика минеральных вод. 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. Характеристика сопутствующих компонентов. Гарнирование смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков.	
Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков	**Содержание**	**18**
	Эгг-ноги и флипы Физы, дейзи, слинги. Длинные смешанные напитки Хайбоы. Коллинзы Средние смешанные напитки Коблеры, джулепы, фиксы Короткие смешанные напитки Характеристика, технология приготовления Смешанные напитки shot drinks	

	Горячие смешанные напитки Приготовление напитков для компании Пунши. Глинтвейны Лимонады Крюшоны и сангрия Приготовление коктейлей дилжестивов Коктейли сауэр и фрозен Коктейли смеш Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами Коктейли группы ойстер 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. Эгг-ноги, флипы, физы Характеристика напитков с мороженным, щербетов. Напитки с фруктами Технология приготовления кофейных и чайных напитков. Приготовление «смузи» Технология приготовления соковых смешанных напитков, 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 Технология производства чая. Виды чая. Правила заваривания чая. Посуда Технология производства кофе. Сорта кофе. Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Характеристика и технология приготовления какао 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 Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы Закуски из овощей и грибов Закуски из яиц Бутерброды Салаты 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 **Виды работ** Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте Требования, предъявляемые к бармену Изучение меню баров Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия Изучение винных и барных карт ресторанов и баров. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена Оформление отчетно-финансовых документов Подготовка бара, буфета к обслуживанию Подготовка барной стойки к обслуживанию Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой Системы автоматизации обслуживания Расчет с посетителем. Отчетность бармена Технология приготовления горячих напитков (чая) Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков Отработать технику оформления коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока Технология приготовления и подача кваса Особенности работы в пивном баре Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе» Способы подачи крепких алкогольных напитков Техника подачи вина Технология приготовления пуншей, глинтвейнов крюшонов Технология приготовления джулепов, физов, флипов Приготовление и подача простых закусок Подготовка к выездному обслуживанию		**144**
Производственная практика **Виды работ** Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию. Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию. Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Отработать навыки при встрече и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Отработать различные стили работы бармена. Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива		**216**

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

хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер». Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс»: «Классический», «Дед Мороз- Красный нос». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней: «Сбитень Московский», «Сбитень народный». Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Отработать технику приготовления и подачи простых закусок. Отработать технику приготовления десертов. Отработать технику принятия и оформления платежей. Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов. Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию. 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 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. 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 Приготовление сиропов, соков, морсов, напитков на основе кофе, чая. Приготовление горячих напитков в соответствии с технологическим процессом	
ПКн.2.8.	Подготовку ККТ различных видов к работе Работа на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ; Соблюдение правил техники безопасности;	
ПКн 2.9.	Распознавание платежеспособность государственных денежных знаков;	
ПКн 2.10.	Проверка количества и качества продаваемых товаров Проверка наличия маркировки Проверка правильности цен на товары и услуги	
ПКн 2.11.	Осуществление заключительных операций при работе на ККТ; Оформление документов по кассовым операциям;	
ОК 01	Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; Соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); Степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	Полнота охвата информационных источников; скорость нахождения и достоверность информации 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; 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; 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 основного 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; – составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; – получении из столовой посуды, приборов и столового белья; – сервировке столов с учетом стандартов организации питания; – обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; – контроле предварительной сервировки столов. – предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; – рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; – приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; – передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар – подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; – подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; – подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях; – сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; – замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях – 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; – приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; – передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; – досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания – рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; – передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет; – получении блюд из основного производства организации питания; – получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет; – подаче холодных закусок; – подаче горячих закусок; – подаче первых блюд; – подаче вторых блюд; – подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; – подаче горячих напитков; – подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков; – проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; – замене использованной посуды, приборов и столового белья; – подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; – подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях – 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 УП 01.01 ПМ. 02. УП 02.01	ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11	**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; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности; **знания:** документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям.	1. Установка кассовой ленты на разных видах ККТ. 2. Соблюдение техники безопасности при работе на ККТ. 3. Работа на ККТ различных типов и видов 4. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ. 5. Осуществление заключительных операций работы на ККТ. 6. Инкассация денежных средств	-	Часы учебной практики сокращены на 72 часа по запросам работодателей и добавлены к объему производственной практики 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 УП. 01.01	144	рассредоточено	1/1	Комплексный дифференцированный зачет после прохождения производственной практики по ПМ 01
ПМ 02 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 ОК 01-05; ОК 09	**Раздел 1** Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	95	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания Торгово-производственные помещения организаций общественного питания. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей Меня и прейскуранты Сервировка столов в торговом зале Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Изучение способов складывания салфеток Меню 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 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11 ОК 01-05; ОК 09	**Раздел 2** Кулинарная характеристика блюд и закусок	43	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	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. Кулинарная характеристика горячих закусок: сосиски в томате, тефтели в томатном соусе, почки жареные со свежими томатами, почки в мадере с шампиньонами, корзины из теста с куриным фаршем или фаршем из дичи, раковые шейки или крабы с соусом, грибы белые или шампиньоны в сметане, жульены грибные и из птицы. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Кулинарная характеристика блюд из рыбы в отварном, жареном, тушеном виде под разными соусами. Правила подбора гарнира и соуса к рыбным блюдам. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Кулинарная характеристика блюд и гарниров из овощей в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде: вкусовой гарнир, картофель отварной, картофельное пюре, капуста цветная, спаржа, стручки фасоли отваренные, рагу овощное, голубцы, перец и кабачки фаршированные, картофель «фри», драники. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Кулинарная характеристика первых блюд: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи блюд. Характеристика заправочных супов: борщей, рассольников, картофельных, овощных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Кулинарная характеристика соусов: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи соусов. Характеристика соусов с мукой: красные, белые, сметанные, грибные, молочные. Характеристика соусов без муки: масляные, сладкие, на масле (майонез), овощные маринады и заправки. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения Кулинарная характеристика блюд из мяса в отварном, жареном, тушеном виде под разными соусами. Ассортимент блюд из мяса, нарезанного крупными и мелкими кусками. Правила подбора гарнира и соуса к мясному блюду. Правила подачи, требования к качеству блюд,	Тема 2.3. Кулинарная характеристика холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**7**

			условия и сроки хранения. Особенности приготовления и подачи блюд из субпродуктов (печени, почек, мозга). Кулинарная характеристика блюд из жареного мяса, нарезанного порционными кусками (натуральными и панированными). Правила подбора гарнира и соуса к мясному блюду. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Кулинарная характеристика, техника подачи сладких блюд: компотов, киселей, желе, муссов, мороженого, свежих фруктов и ягод, ягод с молоком или сливками, а также бахчевых - арбузов, дынь. Кулинарная характеристика горячих сладких блюд: пудингов, суфле, гренок с фруктами и прочее. Правила и технические приемы подачи, требования к качеству сладких блюд, условия и сроки хранения. Кулинарная характеристика горячих напитков. Правила заваривания, ассортимент и правила подачи чая и кофе. Особенности приготовления кофе «Гляссе». Требования к качеству чая и кофе, условия и сроки хранения. Кулинарная характеристика кофейных напитков, какао и горячего шоколада. Правила заваривания, технические приемы подачи, требования 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.		
				Итого по разделу	22
ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11	**Раздел 3** Обслуживание посетителей	102	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.	Тема 3.1. Встреча посетителей, приветствие, размещение гостей, подача меню рекомендации блюд и напитков	**7**
				Тема 3.2. Обслуживание посетителей и передача заказа для приготовления	**7**
				Тема 3.3. Работа через компьютерно-кассовую систему приема и оплаты заказа	**7**
				Тема 3.4. Последовательность выполнения заказа и подачи блюд	**15**
				Тема 3.4. Работа сомелье в торговом зале. Подача вино-водочных изделий	**21**
				Тема 3.6. Специальные формы обслуживания.	**22**
				Тема 3.7. Обслуживание банкетов и приемов	**22**

			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. 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; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11 ОК 01-05; ОК 09	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	168	Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте Требования, предъявляемые к бармену Изучение меню баров Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия Изучение винных и барных карт ресторанов и баров. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена Оформление отчетно-финансовых документов 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 Подготовка барной стойки к обслуживанию Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой Системы автоматизации обслуживания Работа на ККТ различных типов и видов Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ. Осуществление заключительных операций работы на ККТ. Расчет с посетителем. Отчетность бармена Технология приготовления горячих напитков (чая) Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков Отработать технику оформления коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока Технология приготовления и подача кваса Особенности работы в пивном баре Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе» Способы подачи крепких алкогольных напитков Техника подачи вина Технология приготовления пуншей, глинтвейнов крюшонов Технология приготовления джулепов, физов, флипов Приготовление и подача простых закусок 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.** Виды, типы и классы организаций общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания потребителей. 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** Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений. Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов	4
Тема 1.3. Меню и прейскуранты	**Содержание** Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Прейскурант винно-водочных изделий. Назначение, содержание, принципы составления. Оформление меню	3
Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, столовое белье	**Содержание** Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика. Оснащение вспомогательных помещений. ККТ различных типов и видов Основные операции работы на ККТ. Инкассация денежных средств Виды столовой посуды и столовых приборов. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение. Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение. Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё	4
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	**Содержание** Подготовка торгового зала к обслуживанию с учетом требования WS Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале с учетом требования WS Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS 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** Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок. Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий.	7
Тема 2.2. Кулинарная характеристика горячих блюд и	**Содержание** Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов. Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.	8

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

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

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

компонентов, используемых в смешанных напитках	Сервировка смешанных напитков	
Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков	**Содержание** Эгг-ноги и флипы Физы, дейзи, слинги. Длинные смешанные напитки Хайбоы. Коллинзы Средние смешанные напитки Коблеры, джулепы, фиксы Короткие смешанные напитки Характеристика, технология приготовления Смешанные напитки shot drinks Горячие смешанные напитки Приготовление напитков для компании Пунши. Глинтвейны Лимонады Крюшоны и сангрия Приготовление коктейлей дилжестивов Коктейли сауэр и фрозен Коктейли смеш Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами Коктейли группы ойстер Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли	21
Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков	**Содержание** Характеристика молочных смешанных напитков. Эгг-ноги, флипы, физы Характеристика напитков с мороженным, щербетов. Напитки с фруктами Технология приготовления кофейных и чайных напитков. Приготовление «смузи» Технология приготовления соковых смешанных напитков, Приготовление морсов, сбитней	15
Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	**Содержание** Чай. История чая Технология производства чая. Виды чая. Правила заваривания чая. Посуда Технология производства кофе. Сорта кофе. Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Характеристика и технология приготовления какао Характеристика и технология приготовления горячего шоколада	14
Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов	**Содержание** Классификация холодных блюд и закусок Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы Закуски из овощей и грибов Закуски из яиц Бутерброды Салаты Приготовление сладких блюд 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 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11 ОК 01-05; ОК 09	**Обучающийся** **знает:** – виды, типы и классы организаций общественного питания; – основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; – материально- техническую и информационную базу обслуживания; – правила личной подготовки официанта к обслуживанию; – виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; – способы расстановки мебели в торговом зале; – правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; – методы организации труда официантов; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; – правила и технику уборки использованной посуды; – порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; – кулинарную характеристику блюд; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила культуры обслуживания протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями; **умеет:** – подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных; – осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; – осуществлять приём заказа на блюда и напитки; – обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; – консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; – предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; – соблюдать правила ресторанного этикета при	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; – соблюдать правила личной гигиены и профессиональной этики.	
УП 02.01	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11 ОК 01-05; ОК 09	Обучающийся **знает:** – виды и классификации баров; – планировочные решения баров, буфетов; – материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; – правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; – характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; – правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; – виды и методы обслуживания в баре, буфете; – технологию приготовления смешанных и горячих напитков; – технологию приготовления простых закусок; – правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; – сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; – правила личной подготовки бармена к обслуживанию; – правила охраны труда, правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями; **умеет:** –выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; –подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; –обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок; –соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения напитков; –изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	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 основного 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; – составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; – получении из столовой посуды, приборов и столового белья; – сервировке столов с учетом стандартов организации питания; – обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; – контроле предварительной сервировки столов. – предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; – рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; – приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; – передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар – подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; – подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; – подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях; – сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; – 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; – приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; – передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; – досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания – рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; – передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет; – получении блюд из основного производства организации питания; – получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет; – подаче холодных закусок; – подаче горячих закусок; – подаче первых блюд; – подаче вторых блюд; – подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; – подаче горячих напитков; – подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков; – проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; – замене использованной посуды, приборов и столового белья;

	– подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания; – подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях – 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 ПП 01.01 ПМ. 02. ПП 02.01	ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11	**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; распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности; **знания:** документы, регламентирующие применение ККТ; правила расчетов и обслуживания покупателей; типовые правила обслуживания и эксплуатации ККТ и правила регистрации; классификацию устройства ККТ; основные режимы ККТ; особенности технического обслуживания ККТ; признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям.	1. Установка кассовой ленты на разных видах ККТ. 2. Соблюдение техники безопасности при работе на ККТ. 3. Работа на ККТ различных типов и видов 4. Устранение мелких неисправностей при работе на ККТ. 5. Осуществление заключительных операций работы на ККТ. 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 ПП. 01.01	180	концентрированно	1/3-4	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ 02 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 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11 ОК 01-05; ОК 09	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	170	Знакомство с предприятием. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте. 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. Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом.	Тема 2. Торгово-производственные помещения организаций общественного питания.	**7**
			Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. 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. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. Подача к столу блюд «русским» способом. Подача к столу блюд «французским» способом. Подача к столу блюд «английским» способом. Подача к столу блюд «американским» способом. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. Подача и разлив вина. Декантация вина. Подача и разлив алкогольных напитков. Подача и разлив безалкогольных напитков. Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. Отработка сбора использованной посуды разными способами. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета. Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей. Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай. Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.	обслуживания Тема 4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания Тема 5. Подготовка торгового зала к обслуживанию Тема.6 Организация обслуживания потребителей в зале Тема 7 Организация обслуживания банкетов и приёмов Тема 8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	 **15** **29** **36** **36** **36**

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

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

			Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. Отработка умений и навыков по замене скатерти. Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации. Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных ка Отработка знаний и умений в составлении технологических карт. 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; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11 ОК 01-05; ОК 09	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	168	Знакомство с предприятием. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте. Подготовка бара к обслуживанию. Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию. Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Отработать навыки при встрече и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Отработать различные стили работы бармена. Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков. 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. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые). Отработать технику оформления коктейлей. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»). Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укромное местечко», «Укус пчелы», «Флорида». Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»). Отработать технику приготовления кваса. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»). 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»). Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52» , «Медуза», «Российский флаг»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном») Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основне хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворе Копакабана»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дявольский», «Ерш»). Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый): «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко». Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер». Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков		

			(ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс»: «Классический», «Дед Мороз- Красный нос». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней: «Сбитень Московский», «Сбитень народный». Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Отработать технику приготовления и подачи простых закусок. Отработать технику приготовления десертов. Отработать технику принятия и оформления платежей. Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов. Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию. 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.** Виды, типы и классы организаций общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания потребителей. 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** Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений. Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов	**7**
Тема 3. Материально-техническая и информационная база обслуживания	**Содержание** Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика. Оснащение вспомогательных помещений. ККТ различных типов и видов Основные операции работы на ККТ. Инкассация денежных средств Виды столовой посуды и столовых приборов. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение. Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение. Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё	**14**
Тема 4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	**Содержание** Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Прейскурант винно-водочных изделий. Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.	**15**
Тема 5. Подготовка торгового	**Содержание**	**21**

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

приёмов	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантом. Обслуживание гостей	
Тема 8. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	**Содержание** Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание. Обслуживание иностранных туристов. Классы туристических документов. Организация питания. Особенности питания иностранных туристов. Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание. Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Обслуживание встречи Нового года. Современные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведский стол. Особенности форм обслуживания. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов. Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания. 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** Введение. Движение Профессионалы в России. История возникновения баров. Классификация баров, буфетов Классификация баров, буфетов. Витрина бара Характеристика подсобных помещений бара	7
Тема 2. Материально-техническое и информационное оснащение бара	**Содержание** Классификация оборудования	7

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

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

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

	Характеристика и технология приготовления какао Характеристика и технология приготовления горячего шоколада	
Тема 13. Технология приготовления простых закусок и десертов	**Содержание** Классификация холодных блюд и закусок Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы Закуски из овощей и грибов Закуски из яиц Бутерброды Салаты Приготовление сладких блюд 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 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11 ОК 01-05; ОК 09	**Обучающийся** **знает:** – виды, типы и классы организаций общественного питания; – основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; – материально- техническую и информационную базу обслуживания; – правила личной подготовки официанта к обслуживанию; – виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; – способы расстановки мебели в торговом зале; – правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; – методы организации труда официантов; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; – правила и технику уборки использованной посуды; – порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; – кулинарную характеристику блюд; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила культуры обслуживания протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями; **умеет:** – подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных; – осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; – осуществлять приём заказа на блюда и напитки; – обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; – консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; – предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;	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; – соблюдать правила личной гигиены и профессиональной этики.	
УП 02.01	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПКн 2.8; ПКн 2.9; ПКн 2.10; ПКн 2.11 ОК 01-05; ОК 09	Обучающийся **знает:** – виды и классификации баров; – планировочные решения баров, буфетов; – материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; – правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; – характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; – правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; – виды и методы обслуживания в баре, буфете; – технологию приготовления смешанных и горячих напитков; – технологию приготовления простых закусок; – правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; – сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; – правила личной подготовки бармена к обслуживанию; – правила охраны труда, правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями; **умеет:** –выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию; –подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; –обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок; –соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения напитков; –изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	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.

ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Математика
ОДБ.04	Иностранный язык
ОДБ.05	Информатика
ОДБ.06	Физика
ОДБ.07	Химия
ОДБ.08	Биология
ОДБ.09	История
ОДБ.10	ОБЖ
ОДБ.11	География
ОДБ.12	Физическая культура
ОДБ.13	Основы безопасности и защита Родины
ПОО.01	Проектная деятельность
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 общеобразовательного цикла

ОДБ. 01 Русский язык

по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

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

с учётом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования русский язык (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), Москва, 2025 г.;

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-620 от 29.12.2023.

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

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Каменских Ольга Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

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

Председатель ЦК _____

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

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.01 Русский язык

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.

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 соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Цель дисциплины: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;
- употреблять языковые средства в соответствии с речевой;
- выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

знать:

- аспекты культуры речи;
- нормы современного русского литературного языка и их основных виды (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);

1.3. Использование часов вариативной части в программе

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего часов по дисциплине 72 часа, в том числе:

1) максимальной учебной нагрузки обучающихся – 59 часов, включая практические занятий 26 часов;
2) самостоятельной работы обучающихся – 5 часов;
3) консультация – 2 часа
4) промежуточная аттестация (экзамен) – 6 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.

Коды формируемых компетенций	**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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.01. Русский язык

3.1. Тематический план 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. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры	5	5				
ОК 01, ОК 05, ОК 09	Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография	28	27	10		1	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 3. Синтаксис и пунктуация	12	10	6		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации	19	17	10		2	
Консультация		2					
Промежуточная аттестация (экзамен)		6					
Всего часов:		**72**	**59**	**26**		**5**	

3.2 Содержание обучения по общеобразовательной 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. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры				**5**
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	**Содержание учебного материала**			
	1	Основные функции языка в современном обществе.	Выучить конспект	1
	2	Реформы русской орфографии	Подготовить сообщение	1
Тема 1.2. Язык как система знаков	**3**	Основные разделы языкознания.	Выучить конспект	1
	4	Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова.	Заполнить таблицу	1

	5	Сочинение «Я и моя профессия».	Написать сочинение	1
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография				**28**
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Содержание учебного материала**			**2**
	6	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы	Повторить изученное	1
	Практическое занятие №1			
	7	Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	Выполнить задание	1
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Содержание учебного материала**			
	8	Морфемная структура слова.	Повторить морфемы и их функции	1
	Практическое занятие №2,3,4			
	9	Правописание гласных после шипящих.	Вставить буквы в слова	1
	10	Правописание Ъ и Ь.	Выучить правила	1
	11	Правописание приставок, гласных после приставок	Выучить правила	1
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи	**Содержание учебного материала**			**5**
	12	Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж.	Повторить конспект	1
	13	Лексико-грамматические разряды существительных.	Повторить конспект	1
	Практическое занятие №5,6			
	14	Правописание сложных существительных	Выполнить упражнение	1
	15	Разряды имён существительных.	Выполнить упражнение	1
	16	Правописание суффиксов имен существительных	Записать суффиксы	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Правописание сложных имен существительных.	Составить таблицу	1
Тема 2.4. Имя прилагательное какчасть речи	**Содержание учебного материала**			2
	17	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных	Повторить разряды	1
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи	**18**	Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	Записать таблицу	1
	Содержание учебного материала			4
	19	Лексико-грамматические разряды имен числительных	Повторить разряды	1
	20	Типы склонения имен числительных. Правописание числительных.	Выполнить задание	1
	Практическое занятие №7,8			
	21	Склонение имен числительных.	Выполнить задание	1
	22	Правописание числительных.	Выполнить задание	1
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Содержание учебного материала**			2
	23	Разряды местоимений по семантике.	Повторить правила	1
	24	Правописание местоимений	Выполнить задание	1
Тема 2.7. Глагол как часть речи	**Содержание учебного материала**			2
	25	Система грамматических категорий глагола	Выполнить задание	1

	26	Правописание частицы не с глаголами	Выполнить задание	1
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Содержание учебного материала**			3
	27	Действительные и страдательные причастия и способы их образования	Выполнить задание	1
	Практическое занятие №9,10			2
	28	Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий.	Выполнить задание	1
	29	Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	Выполнить задание	1
Тема 2.9. Наречие какчасть речи. Служебные части речи	**Содержание учебного материала**			4
	30	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции.	Повторить конспект	1
	31	Правописание наречий.	Выучить правила	1
	32	Согласование предлогов с именами существительными. Союз. Правописание союзов.	Выучить правила	1
	33	Контрольная работа	Повторить изученное	1
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация				**6**
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса	**Содержание учебного материала**			
	34	Словосочетание. Виды подчинительной связи. Простое предложение.	Выучить конспект	1
	35	Виды простых предложений.	Выучить конспект	1
	36	Распространённые и нераспространённые предложения	Выполнить задание	1
	Самостоятельная работа обучающихся			**2**
		Односоставные предложения. Неполные предложения.	Выучить конспект	
	Практическое занятие №11,12			
	37-38	Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим.	Выучить конспект	2
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	**Содержание учебного материала**			
	39	Второстепенные члены предложения. Осложненные предложения.	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №13,14			
	40-41	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами.	Расставить знаки препинания	2
Тема 3.3. Сложное предложение	**Содержание учебного материала**			4
	42	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению	Расставить знаки препинания	1
	Практическое занятие №15,16			2
	43-44	Знаки препинания в ССП и СПП. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	Расставить знаки препинания	
	45	Диктант с грамматическим заданием	Повторить изученное	1
Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.				**19**
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной,социальной и межкультурной коммуникации	**Содержание учебного материала**			
	46	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический).	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №17,18,19			
	47	Терминология и профессиональная лексика.	Запистать конспект	
	48	Язык профессии	Записать 10 проф-м	

	49	Составление профессионального словаря	Составить словарь	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи	**Содержание учебного материала**			6
	50	Функциональные стили русского литературного языка.	Выучить конспект	1
	51	Коммуникативная ситуация: основные компоненты коммуникативной ситуации.	Выучить конспект	1
	Самостоятельная работа обучающихся			**2**
		Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы.	Подготовить презетацию	
	Практическое занятие №20,21			
	52	Возможности лексики в различных функциональных стилях.	Работа с текстом	1
	53	Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов.	Работа с текстом	1
Тема 4.3. Научный стиль	**Содержание учебного материала**			
	54	Конспект, тезисы, аннотация и реферат как вторичные научные тексты и их разновидности.	Выучить конспект	1
	Практические занятия №22,23			
	55	Термины в профессиональной речи.	Работа с проф текстами	1
	56	Аннотация как вторичный научный текст	Работа с текстом	
Тема 4.4.Деловой стиль	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №24,25,26			1
	57	Виды документов. Требования к оформлению документов по профессии	Выучить конспект	1
	58	Автобиография	Написать автобиографию	1
	59	Резюме как жанр делового стиля	Составить резюме	1
Консультация				**2**
Промежуточная аттестация - экзамен				**6**
Всего часов				**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Русского языка и литературы, делового русского языка и культуры речи 60 м2

Перечень основного оборудования:

1. Доска – 1 шт.,
2. Стол преподавателя – 1 шт.,
3. Стул преподавателя – 1 шт.,
4. Парта – 15 шт.,
5. Стул – 30 шт.,
6. Экран – 1 шт.,
7. Информационный стенд -1 шт.
8. Плакаты, схемы – 21 шт.;
9. Секционные шкафы – 4 шт.;
10. Ноутбук: LENOVO 505 s – 1 шт.,
12. Роутер: ASUS n 10 – 1 шт.;
11. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
12. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
13. Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

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

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение контрольных работ;
- ответы на тесты и тестовые задания;

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

Основная литература:

1.Рудяков А.Н., Фролова Т.Я., Маркина-Гурджи М.Г.и др. Русский язык: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях; Просвещение

2.Малявина Т.П. Русский язык: базовый уровень: практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение

Интернет-ресурсы:

1. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ (http://www.gramota.ru/)
2. Говорим и пишем правильно (http://pishu-pravilno.livejournal.com/)
3. Портал «Культура письменной речи» (http://www.gramma.ru/)
4. Свиток — История письменности на Руси (http://www.ivki.ru/svitok/)
5. «Русский язык на 5» (http://russkiy-na-5.ru/)
6. Решу ЕГЭ. Образовательный портал для подготовки к экзаменам (http://rus.reshuege.ru/)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели оценки результатов)	Формы и методы контроля и оценки
Знания: - аспекты культуры речи; - нормы современного русского литературного языка и их основных виды (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);	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 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Текущий контроль: Самостоятельная работа, Практикум, Тестовые задания, Работа с текстами
Умения: - создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой; - выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;	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 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Промежуточная аттестация: экзамен

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общеобразовательного цикла

ОДБ. 02 Литература

по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

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 учётом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), Москва 2025;

Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций, одобрено на заседании педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №20 от «15» августа 2024 г.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол от «___» _____2026 г., № ___

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Каменских Ольга Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

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

Председатель ЦК _____

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

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.02 Литература

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.

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 соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Цель дисциплины: формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

−- сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

−определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

- работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельно пояснить прочитанное в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов);

- владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

- выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

знать:

−взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

−содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего часов по дисциплине 108 часов, в том числе:

1) максимальной учебной нагрузки обучающихся – 101 час, включая практические занятий 40 часов;

2) самостоятельной работы обучающихся – 7 часов;

3) промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)

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.

Коды формируемых компетенций	**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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.02. Литература

3.1. Тематический план 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. профес-сионально-ориенти-рованная подготовка	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Введение. Литература и ее место в жизни человека	2	2	1			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Литература второй половины XIX века	24	23	5		1	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2 Литературная критика второй половины XIX века	2	2	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.	5	5	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 4 Литература XX века	44	40	20		4	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков	12	10	2		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века	6	6	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века	5	5	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 8. Литература народов России	4	4	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 9. Зарубежная литература	3	3	2			
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)		1	1				
Всего часов:		**108**	**101**	**40**		**7**	

3.3 Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине

Наименование, разделов и тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
Введение	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека.	Изучить конспект	1
	Практическое занятие №1			
	2	Связь литературы с другими видами искусств.	Подготовить сообщение	1
Раздел 1. Литература второй половины XIX века				**24**
Тема 1.1 Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание учебного материала**			
	3	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст еготворчества.	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №2			
	4	Подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века	Написать заметку	1
Тема 1.2 Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	**Содержание учебного материала**			**2**
	5	Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное.	Читать роман «Обломов»	1
	Практическое занятие №3			
	6	Составление «Словаря непонятных и устаревших слов».	Составить словарь	1
Тема 1.3 Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**			**2**
	7	Вечные темы в спорах «отцов и детей»	Читать роман	1
	Практическое занятие №4			
	8	Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение).	Работа с главами	1
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Содержание учебного материала**			**2**
	9	Поэзия Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору)«Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «О, как убийственно мы любим...»	Выучить наизусть	1
	Практическое занятие №5			
	10	Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета.	Выразительное чтение	1
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Содержание учебного материала**			2
	11	Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно).	Читать поэму	1
	Практическое занятие №6			
	12	«Фольклорная основа поэмы»	Работа с текстом поэмы	1
Тема 1.6 Особенности сатиры в романе-хронике М. Е.	**Содержание учебного материала**			
	13	Эзопов язык в творчестве М.Е. Салтыкова-Щедрина	Выборочное чтение глав	1

Салтыкова-Щедрина «История одного города»				
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	**Содержание учебного материала**			3
	14	Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя.	Читать 1 часть романа	1
	15	Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия.	Подготовить сообщение	1
	16	Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа	Подготовить презентацию	1
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	**Содержание учебного материала**			4
	17	Творчество Л. Н. Толстого «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны	Читать рассказ на выбор	
	18	Роман-эпопея «Война и мир», история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия	Изучить конспект	
	19	Значение фигуры Толстого для русской культуры	Подготовить сообщение	1
	20	Написание рецензии на экранизацию «Война и мир»	Написать рецензию	1
Тема 1.9 Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	**Содержание учебного материала**			1
	21	«Очарованный странник» Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведении	Читать повесть	1
	22	Н.С. Лескова	Подготовить сообщение	1
Тема 1.10 Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	**Содержание учебного материала**			4
	23	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника».	Чтение и анализ рассказов	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Периодизация творчества А.П. Чехова Новаторство Чехова-драматурга.		
	24	Особенностичеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей.	Анализ речи персонажей	1
	25	Пьеса «Вишнёвый сад» (1903).	Подготовить сообщение	1
	26	Контрольная работа	Повторить изученное	1
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века				**2**
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №7,8			
	27	Сходстваи различия в творчестве Н.Добролюбова и Д.Писарева	Составить сравнительную	1

нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева			таблицу	
	28	Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы	Подготовить сообщение	1
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.				**5**
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**Содержание учебного материала**			**2**
	29	«Гранатовый браслет»	Читать повесть	1
	Практическое занятие №9			
	30	Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция.	Подготовить сообщение	1
Тема 3.2 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	**Содержание учебного материала**			6
	31	«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей.	Читать пьесу	1
	32	Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе	Работа с текстом	1
	Практическое занятие №10			
	33	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького	Читать рассказ	
Раздел 4. Литература XX века				44
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	**Содержание учебного материала**			
	34	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Проза И. А. Бунина.	Читать «Антоновские яблоки»	1
	Практические занятия №11			
	35	Чтение рассказов И.Бунина	Читать «Господин из Сан-Франциско	1
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	**Содержание учебного материала**			**3**
	36	Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока.	Читать поэзию	1
	Практическое занятие №12			1
	37	Поэт и революция	Подготовить сообщение	
	Самостоятельная работа			
		Поэтика А.Блока		
	38	«Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала.	Читать поэму	1
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №13			
	39	Поэма «Облако в штанах». Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы	Читать поэму	1
	Самостоятельная работа			
		Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной.		
	40	Своеобразие жанров и стилей лирики В.Маяковского.	Подготовить сообщение	1
Тема 4.4 Тематика и основные	**Содержание учебного материала**			

мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	**41**	Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений	Читать поэзию Есенина	1
	Практическое занятие №14,15			
	42	«Гой ты, Русь, моя родная...» образ родной деревни	Выучить стихотворение	1
	43	Есенин на сцене, в кино и музыке	Подготовить сообщение	1
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	**Содержание учебного материала**			2
	44	М. И. Цветаева. Стихотворения (из цикла «Стихи о Москве») и другие	Читать: «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…»	1
	Практическое занятие №16			1
	45	О.Э. Мандельштам. Стихотворения: «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…»	Читать поэзию	
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	**Содержание учебного материала**			2
	46	«Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля»	Читать поэзию	1
	Практическое занятие №17			1
	47	Поэма «Реквием». тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта.	Читать поэму	
Тема 4.7. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	**Содержание учебного материала**			3
	48	Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы) История создания произведения. Герои.	Читать 1 часть	1
	49	Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни.	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №18			1
	50	Тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека.	Подготовить конспект	1
Тема 4.8. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание учебного материала**			4
	51	М. А. Булгаков «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии	Изучить конспект	1
	52	Роман «Мастер и Маргарита». Сатира. Основные проблемы романа	Читать роман	1
	Практическое занятие №19,20			1
	53	Система образов в романе.	Записать характеристику геров	
	54	Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»	Подготовить	1

			сообщение	
Тема 4.9. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	**Содержание учебного материала**			3
	55	Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского	Изучить конспект	
	Практическое занятие №21,22			
	56	Выразительное чтение наизусть лирического произведения	Выучить стихотворение	1
	57	Тема Великой Отечественной войны в творчестве поэта.	Читать «По праву памяти»	1
Тема 4.10. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**			4
	58	Проза о Великой Отечественной войне	Записать конспект	1
	59	В. Л. Кондратьев «Сашка»	Читать повесть	1
	Практическое занятие №23			
	60	Экранизация произведений о Великой Отечественной войне	Подготовить сообщение	1
	61	Тема Великой Отечественной войны в музыке	Подготовить сообщение	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Тема Великой Отечественной войны в кино		
Тема 4.11. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	**Содержание учебного материала**			3
	62	А.А. Фадеев. Жизнь и творчество		1
	63	«Молодая гвардия»	Читать роман	
	Практическое занятие №24			
	64	Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа	Подготовить конспект	1
Тема 4.12. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**			
	65	Ю. В. Друнина, М. В. Исаковский. Поэзия	Читать поэзию	
	66	Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне.	Подготовить сообщение	
	Практическое занятие №25			
	67	Выразительное чтение художественного произведения наизусть	Выучить стихотворение	
Тема 4.13. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	**Содержание учебного материала**			3
	68	Тематика и проблематика лирики поэта. «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт»	Читать поэзию	
	Практическое занятие №26			
	69	Философская глубина лирики Пастернака	Читать поэзию	1
Тема 4.14. А. И. Солженицын. Социально-нравственная	**Содержание учебного материала**			2
	70	Автобиографизм прозы писателя, «Один день Ивана Денисовича»	Читать повесть	1
	Практическое занятие №27			

проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	**71**	Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя	Написать рецензию	1
Тема 4.15. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	**Содержание учебного материала**			
	72	Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина. «Чудик», «Обида», «Микроскоп»	Читать рассказы	1
	Практическое занятие №28			
	73	Открытый финал шукшинских произведений		1
Тема 4.16. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	**Содержание учебного материала**			3
	74	Выявление основных нравственных проблем в творчестве В. Распутина	Изучить конспект	1
	Практическое занятие №29			
	75	Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения.	Читать «Прощание с Матёрой»	1
	76	Символика в повести В. Распутина	Подготовить сообщение	
	Самостоятельная работа обучающихся			1
		Образы-символы в творчестве В. Распутина	Подготовить презентацию	1
Тема 4.17. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №30			1
	77	Тема Родины в лирике поэта	Чтение поэзии	
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков				12
Тема 5.1 Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**			
	78	Проза второй половины XX – начала XXI века: тематика, разнообразие жанров, представители	Изучить конспект	1
	79	Ф.А. Абрамов. Жизнь и творчество	Изучить конспект	1
	80	Повесть «Пелагея»	Читать повесть	1
	81	В.П. Астафьев. Проблематика творчества.	Записать конспект	1
	82	Повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты)	Читать «Царь-рыба»	1
	83	Ю.В. Трифонов (Повесть «Обмен»)	Читать повесть	1
	84	А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»)	Читать повесть	1
	85	Проблематика произведения**,** характеристика героев**,** жанр и особенности языка**.**	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №31, 32			2
	86	Социально-философская проблематика и нравственные искания героев изученных произведений	Составить сравнительную таблицу	1
	87	Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя	Написать рецензию	1
	Самостоятельная работа обучающихся			2
		Представление презентации / постера, коллажа (по выбору)	Подготовить	

			презентацию	
		Представление видеоролика или другом формате (по выбору)	Подготовить видеоролик	
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века				6
Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войныв литературе	**Содержание учебного материала**			
	88	«Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев,К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов)	Изучить конспект	1
	89	Василий Владимирович Быков. Повесть «Сотников».	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №33,34			2
	90	Чтение эпизодов из изученных произведений	Чтение по эпизодам	1
	91	«Лейтенантская проза» в кинематографе	Подготовить сообщение	1
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века				5
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**			3
	92	Драматургия второй половины XX – начала XXI века: тематика, проблематика, драматурги	Изучить конспект	1
	93	А. В. Вампилов «Старший сын»	Чтать пьесу	1
	Практическое занятие №35,36			2
	94	Просмотр телеспектакля.	Смотреть спектакль	1
	95	Написать отзыв «Особенности драматургии А.Вампилова.	Написать отзыв	1
Раздел 8. Литература народов России				
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	**Содержание учебного материала**			4
	96	Поэзия Р. Гамзатова, М. Джалиля	Читать стихи	1
	Практическое занятие №37,38			2
	97	Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя	Написать рецензию	1
	98	Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России	Подготовить презентацию	1
Раздел 9. Зарубежная литература				3
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №39,40			
	99	Э. Хемингуэя «Старик и море».	Читать «Старик и море»	1
	100	Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»	Подготовить сообщение	1
Промежуточная аттестация	**101**	**Дифференцированный зачёт**		1
Всего часов				**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Русского языка и литературы, делового русского языка и культуры речи 60 м2

Перечень основного оборудования:

1. Доска – 1 шт.,
2. Стол преподавателя – 1 шт.,
3. Стул преподавателя – 1 шт.,
4. Парта – 15 шт.,
5. Стул – 30 шт.,
6. Экран – 1 шт.,
7. Информационный стенд -1 шт.
8. Плакаты, схемы – 21 шт.;
9. Секционные шкафы – 4 шт.;
10. Ноутбук: LENOVO 505 s – 1 шт.,
12. Роутер: ASUS n 10 – 1 шт.;
11. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
12. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
13. Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

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

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение контрольных работ;
- ответы на тесты и тестовые задания;
- теоретических и практических занятий;

промежуточный контроль: дифференцированный зачёт.

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

Основная литература:

1. Курдюмова Т.Ф., Колокольцев Е.Н., Марьина О.Б. и др. Литература: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях; Просвещение
2. Самойлова Е.А. Литература: базовый уровень: Практикум: учебное пособие

разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение

Интернет-ресурсы:

1. Вся школьная программа по литературе (www.lib.prosv.ru)
2. Новая литература. Литературно-художественный журнал (http://newlit.ru/)
3. BiblioГид — книги и дети: проект Российской государственной детской библиотеки (http://bibliogid.ru/)
4. Коллекция «Русская и зарубежная литература для школы» Российского общеобразовательного портала (http://litera.edu.ru)/
5. Русская виртуальная библиотека (http://www.rvb.ru/)
6. «Литература на 5» (http://5litra.ru/)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
– сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); – определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; – работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; – владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); – владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов	- правильность и полнота выполнения заданий; - правильность и логичность ответов; - чистота речи;	Устный опрос Внеаудиторная самостоятельная работа Тестирование
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России	– полнота ответов (не менее 50% правильных ответов); – точность формулировок; – - глубина проработки материала; – знание правил по орфографии и пунктуации	Внеаудиторная самостоятельная работа; Практикум; Выполнение тестовых заданий; Устный опрос; Тестирование

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины ОДБ. 03 Математика

43.01.01 Официант, бармен

2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ. 03 Математика для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, буфетчик, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565, зарегистрированной в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828;

с учетом:

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, утвержденного 30.11.2022. протокол № 14;

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

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Лелявин Александр Викторович, преподаватель предметов общеобразовательного и общепрофессионального цикла

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

Председатель ЦК _____

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

Председатель ЦК _____

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

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИЦИПЛИНЫ	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ. 03 Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен.**

1.2. Цели учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» обучающийся должен

знать/понимать:

– значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

– значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

– универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

– вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

АЛГЕБРА

уметь:

– выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

– находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

– выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

уметь:

– вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;

– определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

– строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

– использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

Начала математического анализа

уметь:

– находить производные элементарных функций;

– использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

– применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

– вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

уметь:

– решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

– использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

– изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

– составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для построения и исследования простейших математических моделей.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

уметь:

– решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

– вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;

– анализа информации статистического характера.

ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

– распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

– описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;

– анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

– изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;

– строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;

– решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

– использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;

– проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

– вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

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

Дисциплина использует только часы обязательной части образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	222
в т.ч.	
Основное содержание	197
теоретическое обучение	119
практические занятия	78
самостоятельные занятия	17
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	28
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина направлена на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	-владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; -уметь строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; - выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными

	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных

		инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; -уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для

	познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
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: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных

	семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рциональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ 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. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		14	8	-	2	-
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07	Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		32	10	-		-
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05	Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		24	8	-		-
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07	Раздел 4. Производная и первообразная функции		37	20	-	6	-
ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07	Раздел 5. Многогранники и тела вращения		31	12	-	5	-
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		37	8	-	2	-
ОК 02, ОК 03, ОК 05	Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		22	12	-		-
	Консультации	2	2			2	
Промежуточная аттестация: экзамен		6	6		-		-
Всего часов:		222	197/8	78	-	17	-

3.2 Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине ОДБ. 03 Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении профессии. Числа и вычисления	Содержание учебного материала		
	Цель и задачи математики при освоении профессии Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах		
	Практическое занятие	4	
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Содержание учебного материала		
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости		
	Практическое занятие	4	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		32	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала		
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала		
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.		

	Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала		
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости		
	Комбинированное занятие	4	
	Содержание учебного материала		
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач		
	Практическое занятие	4	
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора		
	Практическое занятие	6	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	-	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		24	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
Тема 3.1	Содержание учебного материала		
Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по		

	четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала		
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала		
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	4/4	
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций		
	Комбинированное занятие.		
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	-	
Раздел 4. Производная и первообразная функции		37	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала		
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования		

	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2 / 2	
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала		
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов		
	омбинированное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала		
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x)		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала		
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной		
	Комбинированное занятие	3/2	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала		
	Исследование функции на монотонность и построение графиков		
	Практическое занятие	4	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала		
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Наименьшее и наибольшее значение функции		
	Практическое занятие	4	
Тема 4.8. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала		
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2 / 2	
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона –	Содержание учебного материала		
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади		

Лейбница	криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2 / 2	
Тема 4.10. Решение задач. Производная и первообразная функции.	Содержание учебного материала		
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	6	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		31	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 5.1. Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала		
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 5.2. Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала		
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	4/2	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса		
	Практическое занятие	4	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала		
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара		
	Комбинированное занятие	5	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).		

	Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии		
	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала		
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2/4	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	5	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		37	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n- ой степени	Содержание учебного материала		
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = n\sqrt{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала		
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала		
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	4/2	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала		
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования		
	Комбинированное занятие	5	
	Содержание учебного материала		
Тема 6.6 Логарифмическая функция ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства		

	Комбинированное занятие / Практическое занятие	6/2	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
	Практическое занятие	4	
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание учебного материала		
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		22	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события		
	Практическое занятие	8	
	Содержание учебного материала		
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала		
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами		
	ованное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.		
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 8. Повторение		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,
Тема 8.1 Консультации.	Повторение. Решение задач.		

Подготовка к экзамену	Комбинированное занятие	2	ОК 06
	Самостоятельные занятия	2	
Промежуточная аттестация – экзамен		6	
Всего:		197+8/17/222	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена. Технические средства обучения:
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

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

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

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете математики.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий, выполнения контрольных работ и т.д.;

промежуточный контроль: экзамен, государственная аттестация.

Изучение таких дисциплин как ОДБ. 03 МАТЕМАТИКА по профессии должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, 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 3 года.

4.4 Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины

1. Основные печатные издания

1. Математика: учебник/ Башмаков М.И.- 2-е изд., стер. - М: КНОРУС, 2019. (Среднее профессиональное образование)
2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс. Алимов Ш.А., Колягин Ю.М., Ткачева М.В. и другие. - М: Просвещение, 2022.
3. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 класс. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и другие. - М: Просвещение, 2022.

4. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10–11 классы. Алгебра и начала математического анализа. В 2 ч. Часть 1: Учебник для учащихся образовательных организаций (базовый уровень)/Мордкович А.Г., Семенов П.В.; Часть 2. Задачник для учащихся образовательных организаций (базовый уровень)/ Мордкович А.Г. и другие; под редакцией Мордковича А.Г. - М: Мнемозина, 2018.

6. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021.

7. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021.

8. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. - М: Просвещение, 2019.

9. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10 класс. Александров А.Д., Вернер А.Л., Рыжик В.И. - М: Просвещение, 2021.

10. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 11 класс. Александров А.Д., Вернер А.Л., Рыжик В.И. - М: Просвещение, 2021.

11. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10 класс. Вернер А.Л., Карп А.П. Издательство "Просвещение".

12. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия 11 класс. Вернер А.Л., Карп А.П. Издательство "Просвещение".

13. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (в 2 частях) (в 2 частях). 10-11 класс. Часть 1: Мордкович А.Г., Семенов П.В.; Часть 2: Мордкович А.Г. и другие; под редакцией Мордковича АГ. "ИОЦ МНЕМОЗИНА".

14. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Муравин Г.К., Муравина О.В. Издательство "Просвещение".

15. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Муравин Г.К., Муравина О.В. Издательство "Просвещение".

16. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10 класс. Смирнов В.А., Смирнова И.М. "Издательство "Просвещение".

17. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 11 класс. Смирнов В.А., Смирнова И.М. Издательство "Просвещение".

18. Математика. Геометрия. 10 класс. Мерзляк А.Г., Номировский Д.А., Полонский В.Б., Якир М.С.; под редакцией Подольского В.Е. Издательство "Просвещение".

19. Математика. Геометрия. 11 класс. Мерзляк А.Г., Номировский Д.А., Полонский В.Б., Якир М.С.; под редакцией Подольского В.Е. "Издательство "Просвещение".

20. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Виленкин Н.Я., Ивашев-Мусатов О.С., Шварцбурд С.И. "ИОЦ МНЕМОЗИНА".

21. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Виленкин Н.Я., Ивашев-Мусатов О.С., Шварцбурд С.И. "ИОЦ МНЕМОЗИНА

2. Электронные издания

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-

collection.edu.ru (дата обращения: 08.07.2022). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

5. Открытый колледж. Математика. - URL: https://mathematics.ru / (дата обращения: 08.06.2022). - Текст: электронный.

6. Повторим математику. - URL: http://www.mathteachers.narod.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

7. Справочник по математике для школьников. - URL: https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

8. Средняя математическая интернет школа. - URL: http://www.bymath.net/ (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении устных опросов, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты Обучения	**Основные показатели оценки результатов**	**Формы и методы контроля и оценки**
Знать: - -роль и место математики в современной научной картине мира; - роль математики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - основные понятия, идеи и методы математического анализа; - основные понятия о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основные свойства; - стандартные приемы решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; - основные возможности аксиоматического построения математических теорий; - статистические закономерности в реальном мире, основные понятия элементарной теории вероятностей.	- представление о роли математики в современном мире; - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы. - определение понятий математических величин; - формулировки основных понятий, аксиом, теорем; - основные приемы и методы решения задач; - знание основных математических методов решения прикладных задач	- тестирование; - устный и письменный опрос; - сообщение; - самостоятельная работа; - математический диктант; - защита рефератов, докладов; - выполнение контрольных работ.
Уметь: - описывать на математическом языке явления реального мира; - описывать и изучать разные процессы и явления с помощью математических понятий и математических моделей; - применять методы доказательств и алгоритмов решения, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - использовать готовые компьютерные программы, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; - распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; - применять изученные свойства геометрических фигур и формулы для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - уметь находить и оценивать вероятности	- умение решать математические задач; - умение решать экспериментальные задачи; - выполнять тестирования; - решать контрольные работы; - написание докладов, сообщений, рефератов, презентаций; - оценивать обзор информации по Интернет- ресурсам, в сообщениях СМИ, научно - популярных статьях.	- устный и письменный опрос; - самостоятельная работа работа; - контрольная работа.

наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; - использовать готовые компьютерные программы при решении задач; - пользоваться математической терминологией и символикой; - уметь решать математические задачи; - использовать основные интеллектуальные операции: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; - генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; - анализировать и представлять информацию в различных видах; - публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии; - самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; - выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; - проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.	- умение формулировать цели и задачи предстоящей деятельности; - умение планировать предстоящую деятельность; - умение выбирать типовые методы и способы выполнения плана; - умение представить конечный результат деятельности в полном объеме; - умение оценивать и анализировать процесс и результат деятельности.	

Оценивание обучающихся при освоении основных образовательных программ среднего общего образования

Уровни достижения планируемых результатов	Оценка	Общие требования к результатам освоения основной образовательной программы
Критически низкий уровень	1 (критически низко)	Обучающийся различает объекты изучения; обучающийся обладает только отдельными фрагментарными знаниями по учебной дисциплине; обучающийся отказался от ответа без объяснения причин
Начальный уровень	2 (неудовлетворительно)	Обучающийся воспроизводит незначительную часть учебного материала, имеет нечёткие представления об объекте изучения; имеются значительные пробелы в знаниях; не решена типовая, много раз отработанная образовательная задача
Средний уровень	3 (удовлетворительно)	Обучающийся воспроизводит основной учебный материал, способен с ошибками и неточностями дать определение понятий, сформулировать правило; ответы в целом правильны, однако недостаточно осмыслены
Достаточный уровень	4 (хорошо)	Знания обучающегося являются достаточными; обучающийся применяет изученный материал в

		стандартных ситуациях, пытается анализировать, устанавливать существенные связи и зависимости между явлениями, фактами, делать выводы, контролирует свою деятельность; ответы его логические, хотя и имеют неточности
Высокий уровень	5 (отлично)	Обучающийся имеет системные, прочные знания в объёме и в пределах требований учебных программ, осознанно использует их в стандартных и нестандартных ситуациях. Умеет самостоятельно анализировать, оценивать, обобщать материал, самостоятельно пользоваться источниками информации, принимать решения

Оценивание обучающихся по математике
Критерии оценивания устных ответов

Уровни учебных достижений	**Оценка**	**Общие требования к результатам освоения основной образовательной программы**
Критически низкий уровень	1 (критически низко)	Обучающийся: - распознаёт один из нескольких предложенных математических объектов (символов, выражений, геометрических фигур и т.д.), выделив его среди других; - читает и записывает числа, переписывает данное математическое выражение, формулу; - изображает простейшие геометрические фигуры (рисует эскиз).
Начальный уровень	2 (неудовлетворительно)	- Не раскрыто содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятия, при использовании математической терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не справлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя;
Средний уровень	3 (удовлетворительно)	- Неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программы; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании математической терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя; - обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил обязательное задание;
Достаточный уровень	4 (хорошо)	Ответ оценивается оценкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недочетов: - в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие математическое содержание ответа; - допущены 1-2 недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;

Высокий уровень	5 (отлично)	Обучающийся: - полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником; - изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности; - правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу; - показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять в новой ситуации при выполнении практического задания; - продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков; - отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя. Возможны 1-2 неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Критерии оценивания письменных контрольных работ

Уровни учебных достижений	**Оценка**	**Общие требования к результатам освоения основной образовательной программы**
Критически низкий уровень	1	- работа не выполнялась или не была сдана на проверку;
Начальный уровень	2	- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере;
Средний уровень	3	- допущено более одной ошибки или более 2-3 недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме;
Достаточный уровень	4	- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); - допущены одна ошибка или есть 2-3 недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки);
Высокий уровень	5	- работа выполнена полностью; - в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; - в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания учебного материала).

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины
ОДБ.04 Иностранный язык

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2026

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

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

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 рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования 30.11.2022. протокол № 14;

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла. протокол № ___ от «___» _____202__ г

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Роман Оксана Владимировна, преподаватель общеобразовательного и 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 _____

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

Председатель ЦК ___

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**21**
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**24**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является обязательной частью общеобразовательного 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 ОДБ.04 Иностранный язык 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 (междисциплинарного курса) 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

Часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего 108 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 108 часов, включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 100 час,
из них практических занятий- 80 часов;
самостоятельная работа обучающихся – 8 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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	**Умения:**
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		презентовать бизнес-идею
		Знания:
		порядок выстраивания презентации
ОК 5	Использовать информационно-	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли

	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	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 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	**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

2.2. 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:**
		оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям 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;
		Знания:
		виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		технологии сервировки столов;
		материально-техническая база обслуживания;
		санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
		технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности,	**Навыки:**
		предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		прием, оформление и уточнение заказа потребителей

	различных видов, типов и классов.	организации питания;
		передача заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
		Умения:
		соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещения за столом, стойкой бара, в буфете, подача 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:
		правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет;
		характеристика блюд, продуктов и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд;
		правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания;
		информационные механизмы обслуживания;
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	**Навыки:**
		подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
		подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
		подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Знания:
		особенности 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:**
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	**Навыки:**
		предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		прием, оформление и уточнение заказа потребителей

приготовлением смешанных напитков и простых закусок.		организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		досервировка 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:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
		информационная база обслуживания в организации питания.
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	**Навыки:**
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		передача 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:
		характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков и блюд;
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	**Навыки:**
		получение блюд из основного производства организации питания;
		получение напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
		Знания:
		требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	**Навыки:**
		проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
		Умения:
		проводить презентации в присутствии потребителей;
		Знания:
		правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.04 Иностранный язык

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка, час			Самостоятельная работа, час	
			Всего часов	в т.ч. практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего	курсовая работа
	1. Основное содержание	**51**	**49**	**39**		**2**	
	Раздел 1. Социально- бытовая сфера						
ОК 1-6	Тема 1.1 Английский язык в мире	3	3	2			
ОК 1-6	Тема 1. 2 Презентация	7	7	6			
ОК 1-6	Тема 1.3 Наш дом	7	7	6			
	Раздел 2. Социально- культурная сфера						
ОК 1-6	Тема 2.1. Я- студент колледжа	7	7	6			
ОК 1-6	Тема 2.2. Путешествие	7	7	6			
ОК 1-6	Тема 2.3. Великобритания – страна изучаемого языка	10	9	7		1	
ОК 1-6	Тема 2.4. Англоязычный мир	10	9	6		1	
	2. Профессионально - ориентированное содержание	**55**	**49**	**41**		**6**	
	Раздел 3. Деловой английский язык						
ОК 1-6; ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7	Тема 3.1. Научно- технический перевод в профессиональной сфере	16	14	12		2	
ОК 1-6; ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7	Тема 3.2 Деловое письмо	16	14	12		2	
ОК 1-6; ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7	Тема 3.3 Деловая поездка за рубеж	17	15	13		2	
ОК 1-6; ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7	Тема 3.4. Путь в профессию	6	6	4			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**2**	**2**				
Всего часов:		**108**	**100**	**80**		**8**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
I. Основное содержание		
Раздел 1 Социально - бытовая сфера		

Тема 1.1 Английский язык в мире	**Содержание учебного материала:**	
	Английский язык – язык международного общения. Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире. Американский диалект английского. Различение на слух и адекватное (без ошибок, ведущих к сбою в коммуникации) произношение слов с соблюдением правильного ударения и фраз/предложений с соблюдением основных ритмико-интонационных особенностей, в том числе правила отсутствия фразового ударения на служебных словах. Основы фонетики.	**3**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 1 Место английского языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире. Диагностический лексико-грамматический тест	1
	Практическое занятие № 2 Американский диалект английского. Английский алфавит	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 1.2 Презентация	**Содержание учебного материала**	
	Знакомство. Рассказ о себе. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба. Внешность и характеристика человека, литературного персонажа. Повседневная жизнь семьи. Личные местоимения в именительном и объектном падежах; притяжательные местоимения (в том числе в абсолютной форме); возвратные, указательные, вопросительные местоимения; неопределённые местоимения и их производные; отрицательные местоимения. Определённый, неопределённый и нулевой артикли. Имена существительные во множественном числе, образованных по правилу, и исключения. Неисчисляемые имена существительные, имеющие форму только множественного числа. Притяжательный падеж имён существительных.	**7**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 3 Позвольте представиться**.** Составление презентации. Рассказ о себе: личные сведения. Личные местоимения	1
	Практическое занятие № 4 Автобиография. Понятие о транскрипции и транслитерации	1
	Практическое занятие № 5 Рассказ о себе: подростковые увлечения. Притяжательные местоимения	1
	Практическое занятие № 6 Мой семейный альбом. Конструкция «there+ to be»	1
	Практическое занятие № 7 Моя семья. Имя существительное: единственное и множественное число	1
	Практическое занятие № 8 Рассказ о лучшем друге. Имя существительное: падежи.	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 1.3. Наш дом	**Содержание учебного материала**	
	Описание жилища, общежития, учебного заведения, заведений общественного питания (здание, мебель, обстановка, условия жизни, техника, оборудование) в России и англоязычных странах. Нераспространённые и распространённые простые предложения, в том числе с несколькими обстоятельствами, следующими в определённом порядке. Безличные предложения. Грамматическая конструкция There + to be. Времена английского глагола. Простое настоящее и длительное время. Имена прилагательные и наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях,	**7**

	образованных по правилу, исключения. Слова, выражающие количество (many/much, little/a little; few/a few; a lot of). Различные коммуникативные типы предложений: повествовательные (утвердительные, отрицательные), вопросительные (общий, специальный, альтернативный, разделительный вопросы), побудительные (в утвердительной и отрицательной форме).	
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 9 Наш дом: типы домов Настоящее неопределенное время с глаголом to be	1
	Практическое занятие № 10 Комната в общежитии. Настоящее длительное время	1
	Практическое занятие № 11 Дом моей семьи. Степени сравнения прилагательных	1
	Практическое занятие № 12 Моя комната. Степени сравнения наречий	1
	Практическое занятие № 13 Традиционные дома британцев. Настоящее длительное время в значении будущего	1
	Практическое занятие № 14 Дома в США. Предлоги места и направления	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 2.1. **Я - студент колледжа**	**Содержание учебного материала**	
	Система высшего и среднего профессионального образования в России и англоязычных странах. Обучение в колледже. Традиции и обычаи. Изучаемые предметы. Повседневная жизнь и распорядок дня студента колледжа. Количественные и порядковые числительные. Целые числа, простые и десятичные дроби. Обозначение времени. Предлоги места, времени, направления. Сложносочинённые предложения с союзами and, but, or. Сложноподчинённые предложения с союзами и союзными словами because, if, when, where, what, why, how. Сложноподчинённые предложения с определительными придаточными с союзными словами who, which, that. Сложноподчинённые предложения с союзными словами.	**7**
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 15 Наш колледж. Понятие о правильных и неправильных глаголах. Таблица неправильных глаголов	1
	Практическое занятие № 16 Мой рабочий день. Количественные числительные	1
	Практическое занятие № 17 Ежедневные дела. Обозначение времени	1
	Практическое занятие № 18 На уроке английского языка. Порядковые числительные	1
	Практическое занятие № 19 После занятий. Многофункциональность предлогов	1
	Практическое занятие № 20 Мой выходной день. Обозначение времени суток	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	

Тема 2.2 Путешествия	**Содержание учебного материала**	
	Туризм. Виды отдыха. Транспортные средства. Ведение диалогов на тему заказа такси, покупки билетов, прохождения таможни, приезда на вокзал и прибытия в аэропорт. Путешествия по России и зарубежным странам. Условные предложения с глаголами в изъявительном наклонении (Conditional 0, Conditional I) и с глаголами в сослагательном наклонении (Conditional II, III).	**7**
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 21 Путешествие. Типы путешествий. Будущее длительное время	1
	Практическое занятие № 22 Путешествие: Виды транспорта. Условные предложения 0 типа	1
	Практическое занятие № 23 Путешествие поездом. Условные предложения 1 типа	1
	Практическое занятие № 24 На железнодорожном вокзале. Работа с текстом	1
	Практическое занятие № 25 Покупка билетов. В кассе. Развитие диалогической речи	1
	Практическое занятие № 26 Путешествие автобусом. Условные предложения 2, 3 типа.	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 2.3 Великобритания	**Содержание учебного материала:** Великобритания - страна изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории. Выдающиеся люди Великобритании, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры...	**10**
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 27. Великобритания- географическое положение, климат, рельеф, природ, административное деление. Составные части и их столицы. Этнический состав населения	1
	Практическое занятие № 28. Политическое устройство современной Великобритании. Парламент. Политические партии, выборы и формирование правительства	1
	Практическое занятие № 29. Британская королевская семья. Функции монарха.	1
	Практическое занятие № 30. Лондон- столица Британии. Исторические места и достопримечательности	1
	Практическое занятие № 31. Туристические достопримечательности Великобритании	1
	Практическое занятие № 32 Развитие индустрии туризма и общественного питания в Великобритании	1
	Практическое занятие № 33 Традиции и обычаи британцев	1
	Самостоятельная работа обучающихся	1

	Тематика самостоятельной работы: Национальные кухни народов Великобритании (Подготовка устного сообщения)	
Тема 2.4 Англоязычный мир	**Содержание учебного материала:**	10
	Страны изучаемого языка (Англоязычные страны): географическое положение, природа и климат, экономическое развитие, индустрия туризма и общественного питания, политическое устройство, внутренняя и внешняя политика, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории. Выдающиеся люди стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры и т. д. Международные организации Западного мира и их роль в современном мироустройстве	
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 34 США – географическое положение, климат, природные ресурсы, рельеф, природные заповедники и национальные парки.	1
	Практическое занятие № 35 Вашингтон – столица США. Крупнейшие города- мегаполисы США	1
	Практическое занятие № 36 Жизнь молодежи в США: система образования, культура, спорт	1
	Практическое занятие № 37 Канада – географическое положение, природные зоны, климат, достопримечательности, экономика.	1
	Практическое занятие № 38 Австралия и Новая Зеландия - зеленые страны: общие сведения, география, политическое устройство, экономическое развитие, особенности природы и климата	1
	Практическое занятие № 39 Международные организации и их роль в современном мире	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Национальная кухня англоязычных стран (перевод рецептов)	1
II. Профессионально - ориентированное содержание		
Раздел 3. Деловой английский язык.		
Тема 3.1 Научно-технический перевод в профессиональ-ной сфере	**Содержание учебного материала:** Теория научно – технического перевода. Виды текстов. Типы чтения текста: просмотровое, ознакомительное и изучающее чтение. Виды текстов и особенности работы с ними. Пользование электронным переводчиком. Этапы работы над профессиональным текстом. Составление словарика к тексту. Черновой и чистовой переводы текстов. Основы редактирования перевода текста профессиональной направленности. Правила написания аннотации к переведенному тексту. Подготовка сообщения по переведенному материалу. Синтаксический разбор сложного предложения. Части речи и их роль в предложении. Действительный и страдательный залог. Сложное дополнение	**16**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 40. Теория научно – технического перевода. Виды текстов. Текст «Заведения общественного питания»	1
	Практическое занятие № 41 Работа со словарем и электронным переводчиком. Текст «Виды ресторанов»	1
	Практическое занятие № 42. Правила работы с англоязычным текстом. Этапы перевода. Текст «Рестораны быстрого обслуживания»	1

	Практическое занятие № 43. Ознакомительное чтение. Текст «Необычные рестораны»	1
	Практическое занятие № 44. Составление словарика к тексту. Текст «Заведения общественного питания»	1
	Практическое занятие № 45. Черновой перевод текста. Синтаксический разбор сложных предложений.	1
	Практическое занятие № 46. Редактирование материала. Текст «Заведения общественного питания»	1
	Практическое занятие № 47 Перевод заголовков текстов, статей. Текст «Виды ресторанов»	1
	Практическое занятие № 48. Составление аннотации к переведеному тексту. Текст «Заведения общественного питания»	1
	Практическое занятие № 49. Подготовка устного сообщения по материалам переведенного текста «Виды ресторанов».	1
	Практическое занятие № 50 Составление тезисов по материалам перевода текста «Рестораны национальной кухни»	1
	Практическое занятие № 51 Теория научно- технического перевода. Обобщение лексического и теоретического материала	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Тематика самостоятельной работы: Перевод текстов по профессии. Синтаксический разбор	
Тема 3.2 **Деловое письмо**	**Содержание учебного материала:** Деловая переписка на английском языке как языке международного общения: просмотр писем, анализ типов писем, перевод различных типов корреспонденции: рекламных материалов, предложений, запросов и контрактов. Составление деловых писем по готовым шаблонам деловой корреспонденции. Обмен письмами профессиональной тематики	**16**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 52. Понятие делового письма, виды писем в сфере услуг. Употребление притяжательного падежа существительных и местоимений.	1
	Практическое занятие № 53. Структура делового письма в ресторанном бизнесе. Абсолютная форма притяжательных местоимений	1
	Практическое занятие № 54. Рекламное объявление заведения общественного питания. Сложное дополнение	1
	Практическое занятие № 55. Составление письма- предложения для постоянных клиентов заведения. Сложное дополнение после глаголов to see, to hear, to speak	1
	Практическое занятие № 56. Составление письма -запроса на дополнительные услуги для ресторана. Перевод писем на русский язык	**1**
	Практическое занятие № 57. Составление рекламного объявления для привлечения новых посетителей. Перевод на английский язык	1
	Практическое занятие № 58. Ответ на письмо – заказ банкетного обслуживания	1

	Практическое занятие № 59. Обсуждение цены, скидки, условий доставки блюд и напитков	1
	Практическое занятие № 60. Ответ на письмо – запрос на скидки и льготное обслуживание гостей	1
	Практическое занятие № 61. Шаблоны деловой корреспонденции в сфере услуг	1
	Практическое занятие № 62. Заполнение анкет, бланков, деклараций. Модальный глагол should	1
	Практическое занятие № 63. Написание резюме для трудоустройства в заведение общественного питания	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление собственного словаря и сборника синонимов для написания резюме; подготовка тезисов для встречи с работодателем	2
Тема 3.3. **Деловая поездка за рубеж**	**Содержание учебного материала:** Организация командировки за рубеж: заказ билетов, бронирование гостиничного номера, приезд в аэропорт, прохождение паспортного и таможенного контроля, в пути. Заселение в гостиницу, деловой обед, покупки и посещение достопримечательностей. Международная торговля и международные выставки. Перспектива развития пищевой индустрии туризма и общественного питания. Использование интернет- ресурсов в общественном питании**.**	**17**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 64. Понятие контракта. Виды контрактов в сфере услуг.	1
	Практическое занятие № 65. Обсуждение контракта. Модальный глагол “to be to”	1
	Практическое занятие № 66**.** В ресторане. Виды ресторанов. Определительные придаточные предложения	1
	Практическое занятие № 67. В ресторане. Деловой обед. Правила этикета.	1
	Практическое занятие № 68. Посещение производства продуктов питания. Производные местоимения и наречия от неопределенных местоимений	1
	Практическое занятие № 69. Шопинг. Виды магазинов. Возвратные и эмфатические местоимения	1
	Практическое занятие № 70. В торговом центре. Употребление артикля перед городскими названиями	1
	Практическое занятие № 71. Деловые переговоры на торговой выставке.	1
	Практическое занятие № 72. Международная торговля, Международные выставки	1
	Практическое занятие № 73. Современный мир профессий в пищевой промышленности.	1
	Практическое занятие № 74. Деловая поездка за рубеж с целью посещения международных выставок и конкурсов, ведение деловых переговоров	1
	Практическое занятие № 75. Рынок труда и проблемы развития пищевой отрасли	1
	Практическое занятие № 76. Новые информационные технологии в производстве и реализации продуктов питания. Работа с поисковыми программами на английском языке	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Тематика самостоятельной работы: Правила этикета. Фразы вежливости для общения с посетителями и покупателями. Поведение за столом (перевод текстов и подготовка сообщений по прочитанному материалу)	
Тема 3.4 **Путь в профессию**	**Содержание учебного материала**	6
	Моя будущая профессия. Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Организация работы официанта и бармена.	

	Практическое занятие № 77. Типы продуктовых магазинов. Наименования отделов. (Изучение новой лексики, чтение и перевод диалогов)	1
	Практическое занятие № 78. Классификация предприятий общественного питания. В ресторане. Виды ресторанов (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений)	1
	Практическое занятие № 79. В кафе и закусочной. В студенческой столовой (Развитие диалогической речи)	1
	Практическое занятие № 80. Рецепты любимых блюд русской кухни (Перевод рецептов на английский язык)	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
	Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**	2
Всего часов:		**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в 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 должно предшествовать освоению предмета ОДБ.04 Иностранный язык: ОДБ.01 Русский язык, ОДБ.02 Литература, ОДБ.03 История и ОДБ.05 География.

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 ОДБ.04 Иностранный язык,
- 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

Форма итогового контроля успеваемости: дифференцированный зачёт

Способы диагностики успеваемости обучения:

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

Результаты обучения	**Критерии оценивания**	**Формы и методы контроля и оценки**
Знания:		
Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры стран изучаемого языка; – значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен); – языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;	Демонстрация интереса к будущей профессии; – рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества; – демонстрация навыков использования информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – нахождение информации с помощью современных информационных технологий	– внеаудиторная домашняя работа: сообщения; – практическая работа; – устный опрос; – индивидуальные задания, – письменные работы, – тестирование
Умения:		
– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	– демонстрация интереса к будущей профессии; – доброжелательное и	– внеаудиторная и домашняя работа; – устные и

– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; – знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности – писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в странах изучаемого языка, – делать выписки из иноязычного текста; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности	адекватное ситуации взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения – организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; – осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях; – использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	письменные сообщения; – практическая работа; – устный опрос; – письменный контроль, – индивидуальные задания и проекты

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОДБ.05 Информатика

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2026

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

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

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 рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО Министерства просвещения Российской Федерации от «18» апреля 2025 года, протокол №6/2025

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла

Протокол № ___ от «___» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Мариянчук Анастасия Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

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

Председатель ЦК _____

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

Председатель ЦК _____

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 357

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 358

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 364

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 368

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 370

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.05 Информатика

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОДБ.05 Информатика** является обязательной 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

Цель дисциплины: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе;
- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;
- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;
- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;
- уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых);
- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере;
- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных;
- уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.

знать:

- основные категории программного обеспечения для ускорения документооборота в профессиональной сфере деятельности;
- особенности использования пакета программ MS Office для решения типовых задач;
- основные понятия компьютерной графики;
- способы построения графических объектов в различных видах графики: векторной, растровой;
- возможности и назначение графических пакетов: Paint, PhotoShop.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Коли-чество часов	Обоснование включения в программу

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 144 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 134 часов,
в т.ч.:
практические занятия – 104 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 10 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: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем	- понимать роль и место современных информационных технологий в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная информатика, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль информационных технологий в достижении целей устойчивого развития; - освоить и применить знания о пользовании современными компьютерными программами для решения вопросов профессионального уровня; - анализировать задачу и подбирать правильные методы ее решения, применяя цифровые технологии; - владеть информационной и цифровой терминологией, умение применять информационные понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать знания об основных видах обработки информации, использование простых баз учета и

	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	поиска информации; - владеть автоматизацией рутинных операций через макросы или скрипты; - поиск и критическое оценивание профессиональное информации в сети (фильтрация и верификация источников); -создания презентаций и отчётов с использованием цифровых инструментов (PowerPoint, Canva, Miro); - работы с облачными сервисами для совместной деятельности (Google Workspace, Microsoft 365).
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-	- сформировать умение выбирать источники информации для решения задач; -освоить и применить знания и умения использовать различные типы источников: средства массовой информации, электронные базы данных, информационно-телекоммуникационные системы, Интернет-ресурсы, словари, справочники, энциклопедии и др.; - сформировать навык формулирования поисковых запросов; - сформировать знание собенностей разных типов поиска: полнотекстового, по метаданным, семантического, адресного; - научиться работать с специализированными системами поиска; - сформировать навыки анализа и интерпретации данных. Включает способность структурировать информацию, применять методы интеллектуального анализа текста (текстовую категоризацию, кластеризацию, семантический анализ), выявлять закономерности, делать выводы на основе данных; - применять умение использовать информационные технологии для

	этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	обработки информации; - способность оценивать достоверность информации; - сформировать навык безопасного и целесообразного использования информационных технологий; - понимать нормы информационной этики и права, умение соблюдать правила безопасности при работе с компьютерными программами и в интернете; - научиться применять информационные технологии в профессиональной деятельности. Например, использовать моделирование, прогнозирование, автоматизацию рутинных задач, анализировать большие объёмы данных с помощью современных инструментов; - применять умение моделировать объекты и процессы; - сформировать навыки формализации и структурирования информации; - понимать роли информационных процессов в современном мире; - научиться применять способность решать задачи вычислительного характера с помощью программных средств.
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: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся	- сформировать умение определять траектории профессионального развития и самообразования. Обучающийся должен знать о современных направлениях в IT и смежных сферах, уметь анализировать свои сильные и слабые стороны, ставить цели и составлять планы обучения с учётом требований рынка труда; - сформировать навык выявления достоинств и недостатков коммерческих идей. Обучающийся должен уметь генерировать бизнес-идеи в сфере IT, оценивать их жизнеспособность, проводить первичный анализ рынка, конкурентов и целевой аудитории; - применять умение презентовать идеи открытия собственного дела. Включает навыки подготовки бизнес-презентаций, составления питчей, работы с инвесторами или партнёрами; - сформировать навык составления бизнес-плана. Обучающийся должен

	ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	уметь структурировать бизнес-план, включать в него разделы о маркетинге, финансах, операционной деятельности, использовать табличные редакторы (например, Excel) для расчётов и моделирования финансовых показателей; - сформировать умение рассчитывать финансовые показатели; - применять навык использования информационных технологий для анализа данных в предпринимательской деятельности; - сформировать умение применять знания по финансовой грамотности в профессиональной сфере; - использовать навык работы с цифровыми финансовыми инструментами. Включает использование онлайн-банкинга, платёжных систем, криптовалют (если актуально), понимание принципов работы блокчейна в контексте финансовых операций; - сформировать умение обеспечивать информационную безопасность в профессиональной деятельности; - реализация учебных проектов, связанных с разработкой IT-продуктов или сервисов, помогает закрепить навыки планирования, управления ресурсами и анализа результатов; - использовать симуляторы и кейсы.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и	- применять умение организовывать работу коллектива и команды; - распределять роли и обязанности с учётом компетенций участников; - составлять план совместных действий, согласовывать сроки и промежуточные итоги; - координировать работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия (например, через Slack, Microsoft Teams, Zoom, Jira, Trello). - выстраивать коммуникацию с коллегами, руководством, заказчиками; - участвовать в обсуждении и принятии коллективных решений; - давать и принимать конструктивную обратную связь; - разрешать конфликтные ситуации,

	комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	искать компромиссы; - владеть цифровыми инструментами для командной работы; - использовать облачные сервисы для совместного редактирования документов (Google Docs, Яндекс Документы); - работать с системами управления проектами (Trello, Asana, Redmine); - применять средства видеоконференций и мессенджеров для оперативного взаимодействия; - организовывать коллективный доступ к данным и ресурсам (Google Drive, OneDrive, Nextcloud). - презентовать результаты командной работы, защищать проект перед аудиторией.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; овладение универсальными коммуникативными действиями. - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- владение знаниями о базовых понятиях информатики и информационных процессах; - применять умения анализировать и преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов с использованием цифровых технологий; - применять навыки работы с операционной системой, программным обеспечением, базами данных; - понимать принципы программирования, алгоритмов, систем счисления.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых	- понимать роль и место современной информационной науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие

традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; в части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самБДравлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации	современная информационная наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль информационных наук в достижении целей устойчивого развития; - владеть умениями информационного анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения различной информации; - сформировать умения применять цифровые знания для объяснения разнообразных явлений и процессов.

	учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; овладение универсальными учебными познавательными действиями; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- сформировать представление о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе. Понимание того, как информационные технологии влияют на различные сферы жизни и профессиональную деятельность. - сформировать умение применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов с использованием ИКТ; - использовать навыки работы с данными, их обработки, визуализации и интерпретации с помощью цифровых инструментов; - владение навыками работы с операционными системами и основным программным обеспечением; - сформировать умение использовать инструменты, необходимые для решения профессиональных задач (текстовые процессоры, табличные редакторы, базы данных и др.); - понимание принципов работы компьютерных сетей и их роли в профессиональной деятельности; - применение знаний основ сетевой коммуникации, безопасности данных, работы с онлайн-ресурсами; - владение информационной культурой, способность анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ. Критическое мышление при работе с данными, умение отличать достоверную информацию от недостоверной; - сформировать умение использовать средства ИКТ в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований

		эргономики, техники безопасности, правовых и этических норм; - использовать навыки работы с библиотеками программ, использование компьютерных средств представления и анализа данных.

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся следующими профессиональными компетенциями в соответствии с ФГОС СПО

Код	Наименование результата обучения
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 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПКн 2.8	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПКн 2.11	Оформлять документы по кассовым операциям.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Тематический план учебной дисциплины ОДБ.05 Информатика

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 02, ОК 03, ПК 2.4,	Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека	42	38	30		4	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 2.3, ПК 2.6, ПКн 2.8	Раздел 2. Использование программных систем и серверов	48	45	34		3	
ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.4, ПК 2.6, ПКн 2.11	Раздел 3. Информационное моделирование	53	50	40		3	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов		144	134	104		10	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОДБ.05 Информатика

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
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием				
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека				**42**
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**			**3**
	1	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах.	Выучить конспект	1
	2	Кодирование информации. Информация и информационные процессы	Решить примеры	1

	Самостоятельная работа			**1**
		Информационные системы в работе официанта-бармена	Подготовить устный ответ	1
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	**Содержание учебного материала**			**5**
	Практическая работа 1			
	3	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный).	Решить задачи, подготовить отчет	1
	Практическая работа 2			
	4	Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	Проработать материал	1
	Практическая работа 3			
	5	Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	Ответить на вопросы	1
	6	Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	Определить объем носителей согласно варианта	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Первые носители информации	Подготовить конспект	1
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	**Содержание учебного материала**			**3**
	7	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода.	Выучить конспект	1
	8	Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение	Сделать таблицу сравнения поколений ЭВМ	1
	Самостоятельная работа			**1**
		ЭВМ, которые используют на АРМ официанта-бармена	Составить конспект	1
Тема 1.4. Кодирование информации.	**Содержание учебного материала**			**10**
	Практическая работа 4			
	9	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	Заполнить таблицу двоичной системы	1
	10	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	Выучить системы счисления информации	1

	11	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	Решить примеры из конспекта	1
	Практическая работа 5			
	12	Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы	Выучить конспект	1
	13	Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы	Сделать схему	1
	Практическая работа 6			
	14	Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных.	Выучить коды	1
	15	Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных.	Ответить на вопросы	1
	Практическая работа 7			
	16	Кодирование данных произвольного вида	Выучить типы данных	1
	17	Кодирование данных произвольного вида	Проработать конспект	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Отличие видов информации и источников информации	Составить конспект	1
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	**Профессионально-ориентированное содержание**			**8**
	Практическая работа 8			
	18	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения.	Определить истинность высказывания	1
	19	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения.	Определение логических операций	1
	Практическая работа 9			
	20	Графический метод алгебры логики.	Построение диаграмм Эйлера-Венна	1
	21	Графический метод алгебры логики.	Анализ диаграммы	1
	Практическая работа 10			
	22	Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами.	Решить множества	1
	23	Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами.	Решить множества	1
	Практическая работа 11			
	24	Решение логических задач графическим способом	Решение задач	1
	25	Решение логических задач графическим способом	Решение задач по карточке	1

Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	**Профессионально-ориентированное содержание**			**3**
	26	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными.	Сделать схемы топологий	1
	27	Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	Написать свой IP адрес используемых устройств	1
	Практическая работа 12			
	28	Определение топологии локальной сети по примеру	задание по карточке	1
Тема 1.7. Службы Интернета	**Профессионально-ориентированное содержание**			**4**
	Практическая работа 13			
	29	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания.	Составить список используемых ресурсов	1
	30	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания.	Сайты с профессиональным содержанием	1
	Практическая работа 14			
	31	Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	Виды электронной коммерции в интернете	1
	32	Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	Список коммерции в интернете	1
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	**Содержание учебного материала**			**3**
	Практическая работа 15			
	33	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	Анализ облачных серверов	1
	34	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	Настройка прав доступа	1
	35	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	Разбор кейса (анализ ситуации)	1
Тема 1.9. Информационная безопасность	**Профессионально-ориентированное содержание**			**3**
	36	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач	Выучить правила безопасности	1

	37	Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество).	Перечень вирусов	1
	Практическая работа 16			
	38	Установка антивирусных программ, антиспама и блокировщика рекламы	Выбрать программу	1
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов				**48**
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	**Содержание учебного материала**			**8**
	Практическая работа 17			
	39	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	Выучить конспект	1
	Практическая работа 18			
	40	Работа в MS Word	Сделать таблицу	1
	41	Работа в MS Word	Списки, графы	1
	42	Работа в MS Word	Колонтитулы, колонки	1
	43	Работа в MS Word	Вставка рисунков и объектов	1
	44	Работа в MS Word	Заголовки, стили	1
	45	Работа в MS Word	Word и Smart Art	1
	Самостоятельная работа			**1**
		ПО текстовых процессоров	Конспект (список)	1
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	**Профессионально-ориентированное содержание**			**4**
	46	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны	Выучить конспект	1
	Практическая работа 19			
	47	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны	Проработать материал	1
	48	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны	Смоделировать ситуацию	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Оформить меню согласно практической работе 18	Повторить конспект	1
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	**Содержание учебного материала**			**6**
	49	Компьютерная графика и мультимедиа	Ответить на вопросы	1
	Практическая работа 20			
	50	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов.	Выучить конспект	1
	Практическая работа 21			
	51	Работа в графических редакторах ПО Gimp, Inkscape	Отчет по работе	1
	Практическая работа 22			
	52	Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы	Выучить основные аспекты	1

		редактирования видео (ПО Movavi)	работы	
	53	Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	Отчет по работе	1
	Самостоятельна работа			**1**
		Сделать редактирование видео с наложением звукового эффекта	Проект	1
Тема 2.4. Технологии обработки графических изображений	**Профессионально-ориентированное содержание**			**12**
	54	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	Выучить конспект	1
	55	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	Сравнительная таблица	1
	56	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	Примеры ПО	1
	Практическая работа 23			
	57	Работа в Adobe PhotoShop	Составить макет рисунка	1
	58	Работа в Adobe PhotoShop	Сделать набросок	1
	59	Работа в Adobe PhotoShop	Слоя и композиции	1
	60	Работа в Adobe PhotoShop	Ретушь изображения	1
	61	Работа в Adobe PhotoShop	Коррекция изображения	1
	62	Работа в Adobe PhotoShop	Проработать маски	1
	63	Работа в Adobe PhotoShop	Проработать выделения	1
	64	Работа в Adobe PhotoShop	Применить фильтры и стили	1
	65	Работа в Adobe PhotoShop	Отчет	1
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	**Профессионально-ориентированное содержание**			**8**
	66	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации.	Выучить конспект	1
	67	Анимация в презентации. Шаблоны.	План анимации	1
	68	Композиция объектов презентации	Отчет о проделанной работе	1
	Практическая работа 24			
	69	Работа в Power Point	Создать шаблон с информацией	1
	70	Работа в Power Point	Вставка объектов и рисунков	1
	71	Работа в Power Point	Создание анимации, наложение звука	1
	72	Работа в Power Point	Дополнительные эффекты	1
	73	Работа в Power Point	Отчет по практической работе	1
Тема 2.6. Интерактивные и	**Профессионально-ориентированное содержание**			**2**
	Практическая работа 25			

мультимедийные объекты на слайде	**74**	Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации. Работа с мультимедийным оборудованием, его настройка	Выучить конспект	1
	75	Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации. Работа с мультимедийным оборудованием, его настройка	Примеры мультимедийного оборудования	1
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Содержание учебного материала			**7**
	76	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы.	Выучить конспект	1
	77	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы.	Основные хештеги	1
	78	Веб-сайты и веб-страницы	Проработать материал	1
	Практическая работа 26			
	79	Работа с языком разметки гипертекста HTML	Повторить конспект	1
	80	Работа с языком разметки гипертекста HTML	Выписать основные команды	1
	81	Работа с языком разметки гипертекста HTML	Выучить команды	1
	82	Работа с языком разметки гипертекста HTML	Выучить команды	1
	83	Работа с языком разметки гипертекста HTML	Отчет о проделанной работе	1
Раздел 3. Информационное моделирование				**53**
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	**Содержание учебного материала**			**6**
	8	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели.	Принципы построения моделей	1
	85	Основные этапы компьютерного моделирования	Ответить на вопросы	1
	86	Основные этапы компьютерного моделирования	Выучить конспект	1
	Практическая работа 27			
	87	Способы компьютерного моделирования	Ответить на вопросы	1
	88	Способы компьютерного моделирования	Отчет по практической работе	1
	Самостоятельна работа			**1**
		Моя профессия – моя гордость	Доклад - эссе	1
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	**Содержание учебного материала**			**6**
	89	**Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений**	Проработать конспект	1
	90	**Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений**	Разобрать примеры	1
	91	**Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений**	Выполнить самостоятельную работу	1
	Практическая работа 28			
	92	**Построение граф и деревьев по примерам**		1
	93	**Построение граф и деревьев по примерам**		1
	Самостоятельна работа			**1**

		Построить дерево решений по заданному примеру	Решить примеры	1
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	**Профессионально-ориентированное содержание**			**5**
	Практическая работа 29			
	94	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	Выучить конспект	1
	95	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	Шаги алгоритмизации	1
	96	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	Выучить ключевые понятия	1
	97	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	Отчет о проделанной работе	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Стратегии в компьютерных играх (примеры)	Подготовить устный ответ	1
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Содержание учебного материала			**9**
	Практическая работа 30			
	98	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.	Составить схему	1
	99	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.	Выучить конспект	1
	Практическая работа 31			
	100	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	101	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	102	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	103	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	104	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	105	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	106	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Отчет по практической работе	1

Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Профессионально-ориентированное содержание			**2**
	107	Структурированные типы данных. Массивы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами	Составить таблицу	1
	108	Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	Выучить конспект	1
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Содержание учебного материала			**8**
	109	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	Проработать материал	1
	Практическая работа 32		Создать данные	1
	110	Работа в MS Access	Слова - ключи	1
	111	Работа в MS Access	Связь между таблицами	1
	112	Работа в MS Access	Варианты создания связей	1
	113	Работа в MS Access	Сделать расчеты	1
	114	Работа в MS Access	Списки	1
	115	Работа в MS Access	Создать запрос	1
	116	Работа в MS Access	Отчет по практической работе	1
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных	**Содержание учебного материала**			**6**
	117	**Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование**	Выучить конспект	1
	Практическая работа 33			
	118	Работа в MS Excel. Построение таблиц, редактирование информации, адресация, сортировка, форматирование	Заполнить данные	1
	119	Работа в MS Excel. Построение таблиц, редактирование информации, адресация, сортировка, форматирование	Свойства редактирования	1
	120	Работа в MS Excel. Построение таблиц, редактирование информации, адресация, сортировка, форматирование	Сделать сортировку	1
	121	Работа в MS Excel. Построение таблиц, редактирование информации, адресация, сортировка, форматирование	Создание листов	1
	122	Работа в MS Excel. Построение таблиц, редактирование информации, адресация, сортировка, форматирование	Отчет по практической работе	1
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	**Содержание учебного материала**			**7**
	Практическая работа 34			
	123	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование.	Заполнить данные	1
	124	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование.	Просчитать данные	1

	125	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование.	Вывести готовые данные	1
	Практическая работа 35			
	126	Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции.	Определение функций	1
	127	Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции.	Применение функций	1
	128	Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции.	Выполнить расчеты	1
	Практическая работа 36			
	129	Реализация математических моделей в электронных таблицах	Вывести график	1
	130	Реализация математических моделей в электронных таблицах	Построить модель	1
Тема 3.9. Моделирование в электронных таблицах	**Профессионально-ориентированное содержание**			**3**
	Практическая работа 37			
	131	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Выполнить задание по карточке	1
	132	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Выполнить задание по карточке	1
	133	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Выполнить задание по карточке	1
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			Повторить материал	1
Всего			**144**	

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. **Цветкова М. С., Хлобыстова И. Ю. «Информатика»:** учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. 4-е изд., испр. Москва: Академия, 2023. 350 с

2. **Новожилов О. П. «Информатика»:** учебник для среднего профессионального образования. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 620 с

3. **Угринович Н. Д. «Информатика»:** практикум. Москва: КноРус, 2023. 264 с

4. **Гаврилов М. В., Климов В. А. «Информатика и информационные технологии»:** учебник для среднего профессионального образования. 5-е изд., перераб. и

доп. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 355 с

5. **Торадзе Д. Л. «Информатика»**: учебное пособие для среднего профессионального образования. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 158 с

6. **Трофимов В. В. «Информатика в 2 т.»**: учебник для среднего профессионального образования. 3-е изд., перераб. и доп. Том 1 — 553 с., Том 2 — 406 с. Москва: Издательство Юрайт, 2023.

Электронные ресурсы

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

Дополнительные издания:

1. Цветкова, А. В. Информатика и информационные технологии: учебное пособие для СПО / А. В. Цветкова. - Саратов: Научная книга, 2021. - 190 с.
2. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. - 2-е изд. - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2022. - 308 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**	**Критерии оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 2.1-1.7 Тема 3.1-3.9	Фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1-1.4 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1-3.5, 3.8		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.3, 1.5-1.9 Тема 2.2- 2.7 Тема 3.2, 3.5, 3.7		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 2.1 Тема 3.1– 3.3		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 3.1 - 3.3		
ОК 06. Проявлять гражданско-	Тема 3.1- 3.4		

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		Фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 2.1 Тема 3.1, 3.2		
ПК 2.3, ПК 2.4 ПК 2.6 ПКн 2.8 ПКн 2.11	Профессионально-ориентированное содержание в разделе 1, разделе 2 и разделе 3		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины

ОДБ. 06 Физика

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ. 06 Физика для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565, зарегистрированной в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828;

с учетом:

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО Министерства просвещения Российской Федерации от «18» апреля 2025 года, протокол №6/2025

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Лелявин Александр Викторович, преподаватель предметов общеобразовательного общепрофессионального цикла

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

Председатель ЦК _____

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

Председатель ЦК _____

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ. 06 ФИЗИКА

1.1 Область применения программы общеобразовательной дисциплины:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, реализуемой на базе основного общего образования.

1.2 Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку. Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:
- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;

- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;

- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий, получаемых в профессиональных образовательных организациях;

- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско- патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс,
работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,

- выдвигать гипотезы и строить модели,

- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

- практически использовать физические знания;

- оценивать достоверность естественно-научной информации;

- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

- применять полученные знания для решения физических задач;

- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;

- измерять ряд физических величин, представляя результаты с учетом их

погрешностей.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Дисциплина реализуется за счет обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы общеобразовательной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 108 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 101 час;
самостоятельной работы обучающихся – 7 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения ППССЗ по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Особенность формирования совокупности задач изучения физики	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и	- сформировать представления о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и

	актуализировать за дачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	физические явления; - владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	-уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ;

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.
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: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний

	- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	- овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки;	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.

	развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике.	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИКА

3.1 Тематический план общеобразовательной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение общеобразовательной 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 03, ОК 05	Раздел 1. Введение	2	2	-	-	-	-
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07	Раздел 2. Механика	14	14	2/5	-	0	-
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07	Раздел 3. Основы молекулярной физики и термодинамики	16	14	2/5	-	2	-
	Раздел 4. Электродинамика	32	30	4/14	-	2	-
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07	Раздел 5. Колебания и волны	21	19	3/9	-	2	-
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05	Раздел 6. Основы специальной теории относительности	3	3	0/1	-	0	-
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07	Раздел 7. Квантовая физика	11	11	0/4	-	0	-
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07	Раздел 8. Эволюция Вселенной	8	7	1/3	-	1	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (итоговая контрольная работа)		1	1	-	-	-	-
Всего часов:		108	101	12/41	-	7	-

3.2 Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. ФИЗИКА И МЕТОДЫ НАУЧНОГО ПОЗНАНИЯ				**2**
Введение	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	**Инструктаж по ТБ. Что изучает физика.** Физика – наука о природе. Научные методы познания окружающего мира.Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей	§1-3, контрольные вопросы	1
	2	**Диагностическая контрольная работ**а	Доклад «Физика в твоей профессии»	1
РАЗДЕЛ 2. МЕХАНИКА				**14**
Тема 2.1 Кинематика	**Содержание учебного материала**			**5**
	3	**Механическое движение. Равномерное прямолинейное движение.** Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей.	§4-6, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	4	**Прямолинейное равноускоренное движение. Свободное падение тел.** Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения.	§7-8, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	5	**ПР. Решение задач по теме: «Кинематика материальной точки».** Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ременные передачи	§ 4-8, задачи в конспекте	1
	6	**Лабораторная работа №1«Определение ускорения тела при равноускоренном движении»**	§7-8, написать отчёт	1
	7	**ПР. Криволинейное движение. Решение задач.** Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение.	Конспект, задачи в конспекте	1
Тема 2.1 Динамика	**Содержание учебного материала**			4
	8	**Взаимодействие тел. Виды сил.** Принцип относительности Галилея. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Сила тяжести. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе.	§9, задачи в конспекте	1
	9	**Законы Ньютона. Закон Всемирного тяготения.** Первый закон Ньютона. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость.	§10-11, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1

	10	**ПР. Применение законов Ньютона.** Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела.	§10-11, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	11	**ПР. Движение в поле тяжести.** Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников	Конспект, задачи в конспекте	1
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	**Содержание учебного материала**			5
	12	**Импульс материальной точки. Закон сохранения импульса.** Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса.	§12, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	13	**ПР. Решение задач.** Реактивное движение. Технические устройства и практическое применение: водомет, копер, пружинный пистолет, движение ракет	§12, задачи в конспекте	1
	14	**Лабораторная работа №2** «Изучение законов сохранения импульса»	§12, Отчёт о ЛР	1
	15	**Закон сохранения механической энергии.** Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения	§13, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	16	**Контрольная работа по разделу: «Механика»**	Анализ КР	1
РАЗДЕЛ 3. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА И ТЕРМОДИНАМИКА.				14
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории				5
	17	**Основные положения МКТ. Основное уравнение МКТ газов.** Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа.	§17-20, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	18	**ПР. Решение задач.** Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина.	§21, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	19	**Газовые законы. Уравнение состояния идеального газа.** Газовые законы. Уравнение Менделеева–Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы. в идеальном газе с постоянным количеством вещества	§26-28, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	20	**ПР. Решение задач.** Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр	§29, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	21	**Лабораторная работа №3.** «Изучение одного из изопроцессов»	§26-29, Отчёт о ЛР	1
Тема 3.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала**			4
	22	**Термодинамическая система.** Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее	§21-23, контрольные	1

		изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе.	вопросы, задачи в конспекте	
	23	**Первый закон термодинамики.** Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа.	§24, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	24	**Второй закон термодинамики. Тепловые двигатели.** Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия.	§25, 41-43, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	25	**ПР. Решение задач.** Экологические проблемы теплоэнергетики. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер	§21-25, задачи в конспекте	1
Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы	**Содержание учебного материала**			5
	26	**Свойства газов. Насыщенный пар. Кипение.** Парообразование и конденсация. Насыщенный пар. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твердое тело.	Конспект, задачи в конспекте	1
	27	**Влажность воздуха. Лабораторная работа «Измерение влажности воздуха».** Абсолютная и относительная влажность воздуха. Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр.	§39-40, контрольные вопросы, Отчёт о ЛР	1
	28	**ПР. Свойства жидкостей, твердых тел.** Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.	§ 30-35, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	29	**ПР. Уравнение теплового баланса.** Уравнение теплового баланса. Технические устройства и практическое применение: калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии	§ 36-38, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	30	**Контрольная работа «Молекулярная физика. Термодинамика». ТО**		1
	Самостоятельная работа Решение качественных, количественных и графических задач с техническим содержанием. Заполнение сравнительных таблиц. Применение физических законов и явлений в быту и в деятельности официанта и бармена. Подготовка реферата, презентации, проекта по теме: макропараметры			2
РАЗДЕЛ 4. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА				30
4.1 Электростатика	**Содержание учебного материала**			9
	31	**Электрический заряд. Закон сохранения заряда.** Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда.	§44-45, контрольные вопросы	1
	32	**ПР. Электрические взаимодействия. Закон Кулона.** Взаимодействие зарядов. Закон Кулона.	§46, контрольные	1

		Точечный электрический заряд.	вопросы, задачи в конспекте	
	33	**Напряженность электрического поля.** Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля.	§47-48, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	34	**Проводники и диэлектрики в электростатическом поле.** Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость.	§49, контрольные вопросы,	1
	35	**ПР. Работа и потенциал электрического поля.** Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов	§50-51, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	36	**Связь между напряженностью и разностью потенциалов**	Конспект, задачи в конспекте	1
	37	**ПР. Электроемкость. Соединение конденсаторов.** Электроемкость. Конденсатор. Электроемкость плоского конденсатора.	§52, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	38	**ПР. Энергия электрического поля.** Энергия заряженного конденсатора.	§53, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	39	**ПР. Решение задач.** Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер	задачи в конспекте	1
4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	. **Содержание учебного материала**			12
	40	**Электрический ток. Сила тока.** Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение.	§54-55, контрольные вопросы,	1
	41	**Сопротивление проводника. Закон Ома для участка цепи.** Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества.	§56-57, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	42	**ПР. Соединение проводников.** Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников.	Конспект, задачи в конспекте	1
	43	**Лабораторная работа. «Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников»**	§58, Отчёт о ЛР	1
	44	**ПР. Решение задач.** Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы,	§54-57, задачи в конспекте	1
	45	**ПР. ЭДС. Закон Ома для полной цепи**. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.	Конспект, задачи в конспекте	1
	46	**Лабораторная работа. «Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока»**	Отчёт о ЛР	1
	47	**ПР. Решение задач.** Технические устройства и практическое применение: термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.	§59-62, задачи в конспекте	1
	48	**ПР. Работа и мощность электрического тока.** Работа электрического тока. Мощность электрического	Конспект, задачи в	1

		тока.	конспектем	
	49	**ПР. Тепловое действия электрического тока. Закон Джоуля –Ленца.** Закон Джоуля–Ленца.	Конспект, задачи в конспекте	1
	50	**ЛР. Определение КПД электрического чайника.**	Отчёт о ЛР	1
	51	**Электрический ток в газах, металлах и электролитах, в полупроводниках.** Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p–n-перехода. Полупроводниковые приборы.	Конспект, доклады, рефераты	1
	Самостоятельная работа Решение качественных, количественных и графических задач в профессиональной деятельнояти в официанта и бармена. Подготовка реферата, презентации, проекта по теме: Проводимость электрического тока в различных средах, электрические цепи. Подготовка схемы или таблицы: Переменный электрический ток и его применение			
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	**Содержание учебного материала**			9
	52	**Взаимодействие магнитов и токов. Магнитное поле.** Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле.	§63-64, контрольные вопросы,	1
	53	**Индукция магнитного поля** Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда.	§65, контрольные вопросы	1
	54	**ПР. Закон Ампера.** Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление.	§66, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	55	**Сила Лоренца.** Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца.	§66, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	56	**Явление и закон электромагнитной индукции.** Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле.	§67, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	57	**ПР. Правило Ленца. Самоиндукция.** Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции.	§67, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	58	**Лабораторная работа «Изучение явления электромагнитной индукции»**	§67, Отчёт о ЛР	1
	59	**ПР. Энергия магнитного поля.** Энергия магнитного поля катушки. Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители	Конспект, задачи в конспекте	1

		элементарных частиц, индукционная печь с током. Электромагнитное поле		
	60	**Контрольная работа «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция**	Анализ КР	1
РАЗДЕЛ 5. КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ				19
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	**Содержание учебного материала**			7
	61	**Механические колебания. Гармонические колебания.** Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний.	§70-71, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	62	**ПР. Превращение энергии при колебаниях. Резонанс.** Превращение энергии при гармонических колебаниях. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс.	Конспект, задачи в конспекте	1
	63	**Лабораторная работа. Определение периода колебаний математического маятника**	§70-71, Отчёт о ЛР	1
	64	**Электромагнитные колебания.** Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Вынужденные электромагнитные колебания.	§72, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	65	**Переменный ток. Генератор переменного тока.** Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач	§73, контрольные вопросы,	1
	66	**Трансформаторы. Производство, передача и потребление электрической энергии.** Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии.	§74, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	67	**Экологические проблемы использования электроэнергии.** Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.	Докдад, реферат	1
5.2 Механические и электромагнитные волны	**Содержание учебного материала**			4
	68	**ПР. Механические волны. Свойства волн.** Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн.	§76, контрольные вопросы,	1
	69	**Звуковые волны. Ультразвук и инфразвук.** Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине	Конспект	1
	70	**Электромагнитные волны.** Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B, υ в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн.	§77, контрольные вопросы,	1
	71	**ПР. Применение электромагнитных волн.** Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды. Технические устройства и практическое применение: радар, радиоприемник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь	§78, контрольные вопросы, доклад, реферат	1
Тема 5.3 Оптика	**Содержание учебного материала**			8

	72	**Распространение света.** Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света	§79, контрольные вопросы	
	73	**ПР. Законы отражения и преломления света.** Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения.	§80, контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	74	**ПР. Линзы. Изображение предмета в линзе.** Собирающие и рассеивающие линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах.	§81, контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	75	**Формула тонкой линзы. ПР. Решение задач.** Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики.	§81, контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	76	**Лабораторная работа. Определение показателя преломления стекла**	Отчёт о ЛР	
	77	**Лабораторная работа. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки**	Отчёт о ЛР	
	78	**ПР. Шкала электромагнитных излучений.** Шкала электромагнитных волн.	Конспект, задачи в конспекте	
	79	**ПР. Оптические приборы. Решение задач** Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решетка, поляроид	§82, задачи в конспекте	
	Самостоятельная работа. Решение качественных, количественных и графических задач. Заполнение сравнительных таблиц.			2
РАЗДЕЛ 6. ОСНОВЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕОРИИ ОТНОСИТЕЛЬНОСТИ (ДАЛЕЕ – СТО)				3
Тема 6.1 Основы специальной теории относительности	**Содержание учебного материала**			3
	80	**Движение со скоростью света. Постулаты Энштейна.** Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности.	§87-89, контрольные вопросы,	1
	81	**ПР. Связь массы и энергии** Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя	§90, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	82	**Контрольная работа «Колебания и волны. Основы специальной теории относительности»**	Анализ КР	1
РАЗДЕЛ 7. КВАНТОВАЯ ФИЗИКА				11
7.1 Элементы квантовой оптики	**Содержание учебного материала**			4
	83	**Фотоны. Квантовая гипотеза Планка.** Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона.	Конспект, §92, контрольные вопросы,	1
	84	**Фотоэффект. Теория фотоэффекта.** Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта.	§91, контрольные вопросы,	1
	85	**Применение фотоэффекта. ПР. Решение задач.** «Красная граница» фотоэффекта.	§93-94, задачи в	1

			конспекте	
	86	**ПР. Давление света.** Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод	Конспект	1
7.2 Строение атома	**Содержание учебного материала**			3
	87	**Строение атома. Теория атома Бора.** Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию α-частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора.	§95-96, контрольные вопросы,	1
	88	**ПР. Виды излучений. Виды спектров.** Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля.	Конспект, §97, контрольные вопросы,	1
	89	**Корпускулярно-волновой дуализм.** Корпускулярно- волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ	Конспект	1
Тема 7.3 Атомное ядро	**Содержание учебного материала**			4
	90	**ПР. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада.** Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре.	§99-101, контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	91	**ПР. Ядерные силы. Энергия связи. Дефект масс. Ядерные реакции.** Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез.	§102-103, контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	92	**Элементарные частицы. Биологическое действие радиоактивных излучений.** Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира. Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба	§104-105, контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	93	**Контрольная работа «Квантовая физика»**	Анализ КР	
РАЗДЕЛ 8. ЭЛЕМЕНТЫ АСТРОНОМИИ И АСТРОФИЗИКИ				7
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	**Содержание учебного материала**			7
	94	**Астрономия как наука.** Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии.	Конспект	1
	95	**ПР. Звёздное небо.** Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение.	§106, контрольные вопросы,	1
	96	**ЛР “Изучение карты звездного неба”**	Отчёт о ЛР, задачи в конспекте	1
	97	**ПР. Происхождение Солнечной системы.** Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд.	§107-108, контрольные вопросы,	1

	98	**Характеристики звёзд.** Звезды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс – светимость». Звезды главной последовательности. Зависимость «масса – светимость» для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд.	§109, контрольные вопросы,	1
	99	**Наша Галактика.** Млечный Путь – наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик.	§110-111, контрольные вопросы,	1
	100	**ПР. Расширение Вселенной** Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии	§112-113, контрольные вопросы,	1
	Самостоятельная работа. Подготовка докладов (рефератов) «Физика в твоей профессиональной деятельности»			1
РАЗДЕЛ 9. ОБОБЩАЮЩЕЕ ПОВТОРЕНИЕ				1
Тема 9.1 Обобщающее повторение	**Содержание учебного материала**			1
	101	**Дифференцированный зачет**		1
Промежуточная аттестация - (указать вид ПА согласно учебному плану – зачет, дифференцированный зачет, экзамен)				
ВСЕГО ЧАСОВ				**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы общеобразовательной дисциплины предполагает наличие **учебного кабинета физики.**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- посадочные места по количеству обучающихся,
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стенды «Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система СИ», портреты выдающихся ученых физиков и астрономов, учебники, карточки заданий, раздаточный материал, комплекты лабораторных и практических работ),
- демонстрационное оборудование,
- лабораторное оборудование,
- статические, динамические, демонстрационные модели,
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

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

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.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общеобразовательной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание общеобразовательной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторных занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые умения и навыки.

Теоретические занятия должны проводиться в

учебном кабинете физики,

лабораторные занятия проводятся в кабинете физики.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

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

промежуточный контроль: итоговая контрольная работа.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

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

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

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

Основные источники:

1. Пурышева Н.С., Важеевская Н.Е., Исаев Д.А. и др. Физика: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Просвещение

2. Пурышева Н.С., Важеевская Н.Е., Исаев Д.А. и др. Физика: базовый уровень: Практикум по решению задач учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение

Дополнительные источники:

3. Мякишев Г. Я., Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г. Я Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М.; под ред. Н. А. Парфентьевой. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 432 с.

4. Мякишев Г. Я., Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г. Я Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М.; под ред. Н. А. Парфентьевой. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 416 с.

Интернет-ресурсы:

www. class-fizika.nard.ru («Классная доска для любознательных»).

www. physiks. nad.ru («Физика в анимациях»).

www. interneturok.ru («Видеоуроки по предметам школьной программы»).

http://school-collection.edu.ru/ (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).

dic.academic.ru/ (Академик. Словари и энциклопедии).

www.internet-technologies.ru/books/ (Вookз. Электронная библиотека).

globalteka.ru/ (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

window.edu.ru/ (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

biblioclub.ru/i (Лучшая учебная литература).

razumru.ru/science/archive/president02.htm (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

https://ru.wikipedia.org/wiki/ (Электронная библиотечная система).

www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

school-collection.edu.ru/ (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

https://fiz.1september.ru/fizarchive.php (учебно-методическая газета «Физика»).

https://ru.wikipedia.org/wiki/Нобелевская_премия_по_физике (Нобелевские лауреаты по физике).

nuclphys.sinp.msu.ru/ (Ядерная физика в Интернете).

phys.reshuege.ru/ (Подготовка к ЕГЭ).

kvant.mccme.ru/ (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).

www.urlw.ru/w.yos.ru (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной 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: - роль и место физики в современной научной картине мира; - понимать физическую сущность наблюдаемых во Вселенной явлений; - роль физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - основополагающие физические понятия, закономерности, законы и теории; - знать историю и достижения отечественной физической науки.	- представление современной физической картины мира на основе важных открытий ученых, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; - формулировки основных физических законов; - определения понятий физических величин; - определения физических понятий; - представление о физических явлениях и процессах	Индивидуальные, групповые и фронтальные формы контроля; – методы устного контроля (беседа, рассказ ученика, объяснение, чтение текста, технологической карты, схемы, монологический ответ учащегося); – методы письменного контроля (проверочная работа, тестирование, терминологический диктант); – графический метод контроля (построение диаграмм, графиков и схем); – проведение практических работ; – самоконтроль; – взаимоконтроль. Текущий контроль: – наблюдение за обучающимися на аудиторных занятиях; – наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях; – взаимопроверка и взаимооценка обучающихся на практических занятиях; – самопроверка и самооценка выполненных упражнений; – экспертная оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы; – оценка результатов тестирования, нормативы по технике безопасности и др.; Итоговый контроль в
Уметь: - пользоваться физической терминологией и символикой; - владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; - обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; - уметь решать физические задачи; - уметь применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; - использовать основные интеллектуальные операции: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; - генерировать идеи и определять средства, необходимые для их	- решение качественных и расчетных задач; - выполнение экспериментальных задач; - защита лабораторных работ; - выполнение тестирования; - решение контрольных работ; - выполнение докладов, сообщений, рефератов, презентаций; - оценка обзора информации по Интернет- ресурсам, в сообщениях СМИ, научно - популярных статьях.	

реализации; - анализировать и представлять информацию в различных видах; - публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии; - самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; - выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; - проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития		форме: дифференцированного зачета.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины ОДБ.07 Химия

43.01.01 Официант, бармен

2026

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

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

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 рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования утвержденного 30.11.2022, протокол № 14;

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссией общеобразовательного цикла, протокол № ____ от _____20__ года

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Корнеева Елена Ивановна**,** преподаватель общеобразовательного и 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
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

1.1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД.07 Химия (далее – рабочая программа) является обязательной частью естественно-научного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01. Офоциант, бармен

1.2. Цель и задачи учебной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ДБ.07 Химия направлено на формирование у обучающихся химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

В результате освоения учебной программы обучающийся должен:

знать:

- закономерности протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам

измерений;

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;
- понимать значимость достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

.

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

Часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 144 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 76 часов,

практических и лабораторных занятий – 52 часа;

самостоятельная работа – 8 часов

промежуточная аттестация – 8 часов из них,

экзамен – 6часов, консультации - 2 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы общеобразовательной дисциплины БД.07 Химия является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Дисциплина направлена на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных

	рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома,

		гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (σ-, π- и кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и

		их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования

		возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" σ " и "π"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:**	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по

	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках, критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение**	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных

	универсальными коммуникативными действиями: **б) совместная деятельность:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы" в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; -уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Структура общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				Самостоятельная работа	
		Основное содержание		Профессионально-ориентированное содержание		Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
		Теоретическое обучение	Практические и лаборатор-ные занятия	Теоретическое обучение	Практические и лаборатор-ные занятия		
Раздел 1. Основы строения вещества	10	6	4	-			-
Раздел 2. Химические реакции	12	8	3	-	1		-
Раздел 3.Строение и свойства неорганических веществ	24	14	8	-	2		-
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	28	18	4	-	2	4	-
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	12	6	4	-	2		-
Раздел 6. Дисперсные системы	8	4	2	-	2		-
Раздел 7, Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ	8	2	4	-	2		-
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека	6	4	1	-	1		-
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы	28	-	-	14	10	4	-
Промежуточная аттестация (консультации/экзамен)	8		-	-	-		-
Всего часов:	144	62	30	14	22	8	-

3.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)(если предусмотрено)	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел 1.Основы строения вещества		10
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Содержание учебного материала	8
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1-4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Содержание учебного материала	2
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Открытие новых химических элементов.	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	
Раздел 2. Химические реакции		12
Тема 2.1. Типы	Содержание учебного материала	6

химических реакций	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	
	Практические занятия.	2
	Инструктаж по ТБ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Содержание учебного материала	6
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	
	Лабораторная работа.	2
	Инструктаж по ТБ. «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей. Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров.	
	Контрольная работа 1. Строение вещества и химические реакции.	1
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		24
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Содержание учебного материала	6
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения)	

	в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Содержание учебного материала	12
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY- YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	
	Лабораторная работа.	2
	Инструктаж по ТБ. Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов.	
	Практические занятия	4
	Инструктаж по ТБ. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Содержание учебного материала	6
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	
	Контрольная работа 2. Свойства неорганических веществ.	1
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		28
Тема 4.1. Классификация,	Содержание учебного материала	6

строение и номенклатура органических веществ	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	
	Практические занятия.	2
	Инструктаж по ТБ. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Тематика самостоятельной работы. Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	
Тема 4.2.Свойства органических соединений	Содержание учебного материала	14
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): - предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; - непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов; - кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла; - азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	
	Практические занятия.	1

	Инструктаж по ТБ. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	
	Лабораторная работа.	2
	Инструктаж по ТБ. «Получение этилена и изучение его свойств». Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена.	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Тематика самостоятельной работы. Подготовка рефератов по темам на выбор: Углеводородное топливо, его виды и назначение. Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем. Нефть. История открытия и разработки угольных месторождений Луганской Народной Республики. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Содержание учебного материала	8
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов - источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.	
	Практические занятия.	1
	Инструктаж по ТБ. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	
	Контрольная работа 3. Структура и свойства органических веществ.	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Тематика самостоятельной работы. Подготовка рефератов по темам на выбор. Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии. Ферменты.	

	Витамины. Гормоны. Лекарства. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		12
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Содержание учебного материала	4
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	
	Лабораторные занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. 1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. 2. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции.	
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций.	Содержание учебного материала	8
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Принцип Ле Шателье. Расчеты теплового эффекта реакции. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия.	
	Лабораторные занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически	

	прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье.	
	Контрольная работа 4. Скорость химической реакции и химическое равновесие.	1
Раздел 6. Дисперсные системы		8
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Содержание учебного материала	4
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Решение задач на приготовление растворов.	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	Содержание учебного материала	4
	Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними. Суспензии и эмульсии.	
	Лабораторные занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	1
	Инструктаж по ТБ. Лабораторная работа «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора.	1
	Контрольная работа 5. Дисперсные системы	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		8
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Содержание учебного материала	4
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Качественных реакции, используемых для обнаружения катионов I - VI групп и их характеристика.	
	Практические занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I-VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.	
	Лабораторные занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Обнаружение неорганических веществ (катионов I-VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа на выбор:	

	1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I-VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы - свинца, IV группы - алюминия, V группы - железа (II и III), VI группы - никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Содержание учебного материала	4
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений	
	Практические занятия	1
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.	
	Лабораторные занятия	2
	Обнаружение органических соединений отдельных классов. Лабораторная работа на выбор. Инструктаж по ТБ. 1. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем. 2. Лабораторная работа «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		6
Тема 8.1.Химия в быту и производственной деятельности человека	Содержание учебного материала	6
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников человека(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Химия и производство. Химия в сельском хозяйстве. Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Химия и повседневная жизнь человека. Химия и пища. Экология жилища. Химия и генетика человека.	
	Практические занятия	2
	Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной	

	деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	
	Контрольная работа 6.	1
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы		28
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Содержание учебного материала	4
	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	
	Лабораторные занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».	
	Практические занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента.	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Тематика самостоятельной работы. Решение практико-ориентированных заданий на определение лабораторной посуды, химических реактивов, основных лабораторных операций, лабораторного оборудования. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории. Решение химических задач.	
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	Содержание учебного материала	6
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	
	Практические занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора.	
	Лабораторные занятия	1
	Исследование химического состава проб воды. Инструктаж по ТБ. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Очистка воды от загрязнений». 2. Лабораторная работа «Определение pH воды и ее кислотности». Лабораторная работа «Определение жесткости воды и способы ее устранения».	

	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Тематика самостоятельной работы. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК). Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях. Подготовка сообщений/докладов/ по темам на выбор. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе. Определение общей и свободной щелочности. Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости	
Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания	Содержание учебного материала	6
	Качественный химический состав продуктов питания.	
	Практические занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов.	
	Лабораторные занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания». 2. Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	
Тема 9.4. Химический анализ проб почвы	Содержание учебного материала	6
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	
	Практические занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава.	
	Лабораторные занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Исследование химического состава проб почвы. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах».	

	2. Лабораторная работа «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности».	
Тема 9.5. Исследование объектов биосферы	Содержание учебного материала	6
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.	
	Практические занятия	1
	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования.	
	Лабораторные занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	
	Контрольная работа 7	1
Консультации		2
Промежуточная аттестация	Экзамен	6
Самостоятельная работа		8
Всего аудиторной нагрузки		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация общеобразовательной дисциплины ОДБ.07 Химия предполагает наличие учебного кабинета «Химии».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- вытяжной шкаф;
- демонстрационный стол с подводом воды и канализации
- комплект учебно-методической документации;
-комплект учебно-наглядных пособий по химии (учебники, опорные конспекты, схемы, раздаточный материал и тд.);
-наглядные пособия (плакаты, наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы. стенды: по технике безопасности; стенд «Периодическая система Д.И. Менделеева»; стенд «Растворимость кислот, солей и оснований»);
-комплект карточек с заданиями;
-комплект мультимедийных презентаций по особо значимым элементам тем.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска, указка для презентаций.

Оборудование кабинета лаборатории и рабочих мест: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100-150 мл, лабораторные весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

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

В процессе освоения программы общеобразовательной дисциплины БД.07 Химия обучающиеся могут получить возможность доступа к электронным учебным материалам по химии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

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

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

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Химии».

Практические занятия проводятся в кабинете «Химии»

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

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

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, 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 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Рудзитис Г. Е. Химия. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе (DVD): базовый уровень / Ф.Г. Фельдман. – М.: Просвещение, 2019. – 224 с.
2. Рудзитис Г. Е. Химия. 11 класс: учеб. для общеобразоват. Организаций : базовый уровень/ Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – 9-е изд. – М.: Просвещение, 2022. – 223 с.

Дополнительные источники:

1. Физическая химия: 10-11 классы: учебное пособие/ В.А. Белоногов, Г.У. Белоногова.-4-е из., стер.- Москва: Просвещение, 2023 – 192с.
2. Биохимия: 10-11-е классы: учебное пособие/ Н.В. Антипова, Л.К. Дахнова, А.А. Пахомов, Д.С. Третьякова.4-е изд., стер.- Москва: Просвещение, 2023,- 128с.
3. Химия: базовый уровень: учебное пособие для образовательных организаци, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ Г.Е. Рудзитис,Ф Ф.Г. Фельдман.- Москва: Просвещение 2024-336с./ Электронная форма учебника.
4. Химия: 10-й класс: углубленный уровень: учебник/В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин: под ред. В.В. Лунина.- 11е изд. Стер.-Москва Просвещение, 2024-446 с./ Электронная форма учебника.
5. Химия: 11-й класс: углубленный уровень: учебник/В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин: под ред. В.В. Лунина.- 11е изд. Стер.-Москва Просвещение, 2024-478 с./ Электронная форма учебника.
6. Химия: 11-й класс: базовый уровень: учебник/ О. С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. 6-е изд. Стер.- Москва: Просвещение 2024-127 с. / Электронная форма учебника.

Химия: 10-й класс: базовый уровень: учебник/ О. С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. 6-е изд. Стер.- Москва: Просвещение 2024-128 с./ Электронная форма учебника.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины БД.07 Химия раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знает: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.	Полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала Владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; использование химической терминологии и символики. Владение основными методами научного познания, используемыми в химии. Умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач. Владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ и лабораторного оборудования и инвентаря. Соблюдение правил безопасного обращения с химическими веществами, материалами и процессами Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального	Текущий контроль в устной или письменной форме, обобщение выводов; тестовые задания. Составление отчётов к практическим занятиям и лабораторным работам. Выполнение практико-ориентированных заданий, подготовка сообщений, рефератов, презентаций, таблиц, составление схем и решение химических задач, кейсов. Текущее выполнение учебных заданий и упражнений решение химических задач, составление уравнений химических реакций. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Экзамен.

	развития в выбранной профессиональной деятельности.	
Умеет: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологичес-кого процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	Использовать различные методы решения практических задач. Демонстрировать способности к учебно-исследовательской и проектной деятельности. Использовать различные ресурсы для достижения поставленных целей. Использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации, и ее представления в различных формах. Использовать различные источники для получения химической информации и оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Соблюдать технику безопасности.	Активность поведения на занятиях в группах. Точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия. Участие в олимпиадах. Экзамен.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общеобразовательного цикла
ОДБ.08 Биология

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

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 рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протокол №6/2025 от 18 апреля 2025 года;

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла

протокол от «___» _____2026 г., № ___

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Стегний Светлана Юрьевна, преподаватель общеобразовательного цикла

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

Председатель ЦК _____

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

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.08 БИОЛОГИЯ

1.1. Область применения программы общеобразовательной дисциплины

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 общеобразовательного цикла.

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

1.2. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Биология» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Цель изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне – овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Достижение цели изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне обеспечивается решением следующих задач:

– освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

– формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;

– становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

– формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий;

– воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой

– природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

– осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;

– применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

1.3. 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 ОДБ. 08 «Биология» составляет 130 час., в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 86 час., из них лабораторных работ и практических занятий 24 час.;
- самостоятельной работы обучающихся – 36 час., из них индивидуальный проект – 32 час.;
- консультация – 2 час.;
- промежуточная консультация – 6 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.08 Биология

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями (далее – ОК) с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблицах:

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов

	разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания:	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной

информации, необходимой длявыполнения задач профессиональной деятельности	-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов,

	неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся следующими профессиональными компетенциями в соответствии с ФГОС СПО

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБД.08 Биология

3.1 Структура общеобразовательной дисциплины

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение МДК				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работаобучающихся	
			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-02	Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация	2	2				
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 2 Химический состав и строение клетки	13	13	4			
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 3. Жизнедеятельность клетки	6	6	1			
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов	6	6	1			
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов	12	12	4			
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 6. Эволюционная биология	6	6	1			
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле	6	6	1			
ОК 01, ОК 02, ОК 04	Индивидуальный проект	17					17
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07	Раздел 8. Организмы и окружающая среда	6	6	1			
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.2., ПК 2.5., ПК 3.3.	Раздел 9. Сообщества и экологические системы	14	14	4			
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.2., ПК 2.5., ПК 3.3.	Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии	7	7	2		2	
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.2., ПК 2.5., ПК 3.3.	Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий	8	8	4		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 04	Индивидуальный проект	15					15
Консультация		2					
Промежуточная аттестация: экзамен		6	6	-			
Всегочасов:		**130**	**86**	**25**		**4**	**32**

3.2. Содержание обучения по учебной общеобразовательной 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. Биология как наука. Живые системы и их организация				**2**
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	**Содержание учебного материала**			
	1	Биология как наука. Методы познания живой природы	Выучить конспект Чит. 1/ с. 4-6	1
	2	Уровни организации биосистем. Свойства живых систем.	Заполнить таблицу Чит. 1/ с. 6-8	1
Раздел 2 Химический состав и строение клетки				**13**
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	**Содержание учебного материала**			
	3	Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества. Поддержание осмотического баланса.	Чит.1/ с. 9-14 Вып.задания на с.14	1
	Практическое занятие №1			
	4	«Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов»	Повторить конспект	1
Тема 2.2. Биологически важные химические соединения	**Содержание учебного материала**			
	5	Белки. Состав и строение белков. Ферменты.	Чит. 1/ с. 20-29 Вып.задания на с.14	1
	6	Витамины	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	7	Углеводы. Липиды	Чит. 1/ с. 14-19 Вып.задания на с.19	1
	8	Нуклеиновые кислоты	Чит. 1/ с. 30-35 Вып.задания на с.36	1
	Лабораторная работа №1			1
	9	«Определение наличия крахмала в продуктах питания»	Повторить конспект	
Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток	**Содержание учебного материала**			
	10	Цитология – наука о клетке. Клеточная теория. Типы клеток.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 38-41	1
	11	Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма.	Заполнить таблицу Чит. 1/ с. 41-44	1
	12	Немембранные и одномембранные ограноиды клетки	Заполнить таблицу	1

			Чит. 1/ с. 44-46	
	13	Двухмембранные органоиды. Ядро. Строение ядра. Хромосомы.	Заполнить таблицу Чит. 1/ с. 46-55	1
	Лабораторная работа №2			2
	14	«Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание»	Вып.задания на с.36-37	
	15			
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки				**6**
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	**Содержание учебного материала**			
	16	Обмен веществ, или метаболизм. Фотосинтез. Хемосинтез	Выучить конспект Чит. 1/ с. 58-64	1
	17	Энергетический обмен в клетке	Выучить конспект Чит. 1/ с. 64-71 Вып.задания на с.72-73	1
Тема 3.2. Биосинтез белка	**Содержание учебного материала**			
	18	Генетическая информация и ДНК. Генетический код и его свойства. Репликация.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 74-78	1
	19	Транскрипция. Трансляция	Выучить конспект Чит. 1/ с. 78-86	1
	Практическое занятие №2			
	20	«Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»	Повторить конспект	1
Тема 3.3. Вирусы	**Содержание учебного материала**			
	21	Вирусы. Профилактика распространения вирусных заболеваний	Выучить конспект Чит. 1/ с. 92-96	1
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов				**6**
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки	**Содержание учебного материала**			
	22	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 106-109	1
Тема 4.2. Формы размножения организмов	**Содержание учебного материала**			
	23	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения	Выучить конспект Чит. 1/ с. 102-105	1
	24	Половое размножение. Мейоз.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 110-115	1
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	**Содержание учебного материала**			
	25	Образование половых клеток. Оплодотворение. Эмбриональное развитие (эмбриогенез).	Выучить конспект Чит. 1/ с. 115-125	1

	26	Постэмбриональное развитие. Влияние среды на развитие организмов	Выучить конспект Чит. 1/ с. 125-128	1
	Практические занятия №3, №4			
	27	№ 3 «Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества». № 4 «Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний»	Вып.зтестовые задания на с.136-137	1
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов				**12**
Тема 5.1. Закономерности наследования	**Содержание учебного материала**			
	28	Генетика. Методы генетики. Генетические понятия и символика	Выучить конспект Чит. 1/ с. 138-139	1
	29	Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Полное и неполное доминирование.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 139-147	1
	30	Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Анализирующее скрещивание.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 151-155	1
	Практическое занятие №5			1
	31	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	Повторить конспект	
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков	**Содержание учебного материала**			
	32	Сцепленное наследование признаков	Выучить конспект Чит. 1/ с. 156-157	1
	33	Генетика пола. Наследование признаков, сцепленных с полом	Выучить конспект Чит. 1/ с. 157-160	1
	Практическое занятие №6			1
	34	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	Повторить конспект	
Тема 5.3. Закономерности изменчивости	**Содержание учебного материала**			
	35	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 177-185	1
	Практическое занятие №7			1
	36	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания	Повторить конспект	
Тема 5.4.	**Содержание учебного материала**			

Генетика человека	**37**	Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека	Выучить конспект Чит. 1/ с. 186-190	1
	38	Наследственные заболевания человека. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 191-194	1
	Практическое занятие №8			
	39	«Составление и анализ родословных человека»	Повторить конспект	1
Раздел 6. Эволюционная биология				**6**
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии	**Содержание учебного материала**			
	40	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Свидетельства эволюции.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 4-5; 10-25	1
	41	Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину	Выучить конспект Чит. 2/ с. 6-10	1
Тема 6.2. Микроэволюция	**Содержание учебного материала**			
	42	Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 28-32	1
	43	Движущие силы (факторы)эволюции видов в природе. Ароморфозы и идиоадаптации. Вид и видообразование.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 53-61	1
Тема 6.3. Макроэволюция	**Содержание учебного материала**			
	44	Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции	Выучить конспект Чит. 2/ с. 62-65	1
	Практическое занятие №9			1
	45	«Описание приспособленности организма и ее относительного характера»	Вып. тестовые задания на с.65-66	
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле				**6**
Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	**Содержание учебного материала**			
	46	Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле	Выучить конспект Чит. 2/ с. 67-72	1
	47	Основные этапы развития жизни	Выучить конспект Чит. 2/ с. 73-96	1
Тема 7.2. Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез	**Содержание учебного материала**			
	48	Система органического мира как отражение эволюции. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Эволюция человека.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 105-126	1
Тема 7.3. Основные стадии эволюции	**Содержание учебного материала**			
	49	Основные стадии и ветви эволюции человека	Выучить конспект	1

человека		Человеческие расы	Чит. 2/ с. 127-130	
	Практическое занятие №10			1
	50	«Время и пути расселения человека по планете»	Вып. тест. задания на с.130-132	
	51	Контрольная работа по темам 1 семестра	Повторить конспект	1
Индивидуальный проект				
	Содержание самостоятельной работы обучающихся по проекту			
Работа над индивидуальным проектом		Выбор темы проекта Подготовка материалов Составление примерного содержания проекта Выбор основной литературы проекта Написание введения проекта Подготовка индивидуального проекта с использованием информационных технологий, экскурсии и др.		**17**
Раздел 8. Организмы и окружающая среда				**6**
Тема 8.1. Экология как наука. Среды жизни. Экологические факторы	**Содержание учебного материала**			
	52	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека	Выучить конспект Чит. 2/ с. 133-135	1
	53	Экологические факторы. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 135-137	1
	54	Биологические ритмы. Виды биотических взаимодействий их значение для существования организмов в природных сообществах	Выучить конспект	
Тема 8.2. Экологические характеристики популяции	**Содержание учебного материала**			
	55	Экологические характеристики популяции.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 139-144	1
	56	Основные показатели популяции. Динамика численности популяции и её регуляция	Выучить конспект Чит. 2/ с. 144-149	
	Практическое занятие №11			1
	57	«Подсчёт плотности популяций разных видов растений»	Повторить конспект	
Раздел 9. Сообщества и экологические системы				**14**
Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы	**Содержание учебного материала**			
	58	Сообщества организмов, экосистемы. Свойства и показатели экосиситемы.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 150-154; 164-166	1
	59	Пищевые цепи и сети. Экологические пирамиды.	Выучить конспект	1

			Чит. 2/ с. 154-157	
Тема 9.2. Природные экосистемы	**Содержание учебного материала**			
	60	Природные и антропогенные экосистемы	Выучить конспект Чит. 2/ с. 167-171	1
	61	Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле	Чит. 2/ с. 194-197 Вып. тестовые задания на с.172-173	1
Тема 9.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли	**Содержание учебного материала**			
	62	Биосфера. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Биомы суши	Выучить конспект Чит. 2/ с. 174-178	1
	63	Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота).	Выучить конспект Чит. 2/ с. 179-186	1
Тема 9.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**			**4**
	64	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества	Выучить конспект Чит. 2/ с. 187-191	1
	65	Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы	Выучить конспект Чит. 2/ с. 198-205 Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №12			2
	66	«Отходы производства»	Вып. тестовые задания на с.192-193	
	67			
Тема 9.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**			**4**
	68	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека	Выучить конспект Подготовить сообщение	1
	69	Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	Выучить конспект Решить задачи	1
	Лабораторное занятие №3			2
	70	«Влияние абиотических факторов на человека» (в качестве триггеров, снижающих работоспособность, использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.)	Повторить конспект	
	71			
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии				**7**

Тема 10.1. Селекция как наука и процесс	**Содержание учебного материала**			
	72	Селекция как наука и процесс. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 196-199	1
	73	Современные методы селекции. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов	Чит. 1/ с. 200-209 Вып.зад. с. 209-210	1
Тема 10.2. Основы биотехнологии	**Содержание учебного материала**			
	74	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Клеточная инженерия. Клонирование.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 97-100	1
	75	Экологические и этические проблемы. ГМО .	Выучить конспект Зап. таблицу	1
Тема 10.3. Биотехнологии в жизни и профессии	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**			
	76	Современная биотехнология в профессиональной деятельности человека. Этика биотехнологических и генетических экспериментов.	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	Практические занятия №13, №14			**2**
	77	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.	Подготовка к защите кейса	1
	78	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		1
	Самостоятельная работа			2
		Подготовка презентации «Научные достижения в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий»	Повторить конспект	
Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий				**8**
Тема 11.1. Социально-этические аспекты биотехнологий	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**			
	79	Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	80		Поиск информации об этических аспектах развития биотехнологий	1
	Практические занятия №15, №16			**4**
	81	Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по мини-группам).	Подготовка к защите кейса	1
	82			1
	83	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	Повторить конспект	1
	84			1
	85	Повторение, обобщение полученных знаний	Подготовится к контр. работе	1

	86	Контрольная работа по теме «Селекция организмов, основы биотехнологии»	Повторение	1
	Самостоятельная работа			2
		Подготовка презентации «Этические аспекты развития биотехнологий»		
Индивидуальный проект				
	Содержание самостоятельной работы обучающихся по проекту			
Работа над индивидуальным проектом		Написание теоретической части проектной работы. Доработка теоретической части. Работа над практической частью проекта. Коррекция практической части проектной работы. Доработка практической части. Работа над демонстративной частью проекта (презентации) и текста защиты. Коррекция демонстративной части проекта (презентации) и текста защиты. Работа над текстом проекта. Обобщение итогов проекта. Защита проекта.		**15**
Консультация				**2**
Промежуточная аттестация - экзамен				**6**
Всего часов				**130**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Биология».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф-доска;
- комплект учебно-методической документации;
- стенды

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- устройство для воспроизведения звука;
- принтер;
- роутер

Комплект учебно-наглядных пособий:

- стенды;
- учебные таблицы;
- учебные плакаты;
- биологические схемы

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности.

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

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

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете биологии

Практические занятия проводятся в кабинете биологии

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

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

Промежуточный контроль: экзамен

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.

Основная литература

1. Биология. 10 класс: учебник для образовательных организаций: базовый уровень/

Д.К. Беляев, Г.М. Дымшиц, Л.Н. Кузнецова [и др.]; под ред. Д.К. Беляева и Г.М. Дымшица – 3-е изд., – М.: Просвещение, 2016. – 223 с.

2. Биология. 11 класс: учебник для образовательных организаций: базовый уровень/

Д.К. Беляев, П.М. Бородин, Г.М. Дымшиц, [и др.]; под ред. Д.К. Беляева и

Г.М. Дымшица – 3-е изд., – М.: Просвещение, 2016. – 223 с

3. Биология: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования\ И.Б. Агафонова, А.А. Каменский, В.И. Сивоглазов. – ил. (Учебник СПО)

4. Биология: базовый уровень: практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования\ И.Б. Агафонова, В.И. Сивоглазов.- Москва: Просвещение, 2024. – 112 с. – (Учебник СПО)

5. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. – 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 378 с.

Электронные издания

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 357 с. – (Народное просвещение). – ISBN 978-5-534-15630-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/509241

2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 358 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07499-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/494034

3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 378 с. –. — ISBN 978-5-534-09603-3. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/489661

Дополнительная литература

1. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред.Р. Сопера ; пер. 3-го англ. изд. – 14-е изд. – М. : Лаборатория знаний, 2022 – 454 с.

2. Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 190 с.

3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 236 с.

4. Блинов, Л. Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча ; под общей редакцией Л. Н. Блинова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 208 с.

5. Брюхань, Ф. Ф. Промышленная экология: учебник / Ф.Ф. Брюхань, М.В. Графкина, Е.Е. Сдобнякова. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. – 208 с.

6. Несмелова, Н. Н. Экология человека: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Несмелова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 157 с.

7. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, О. Е. Фадеева; под ред. В. М. Константинова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016/ – 336 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**	**Критерии оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1-3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1-3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	о/с	Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации	применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала
ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.2., ПК 2.5., ПК 3.3.	Профессионально-ориентированные темы курса 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины

ОДБ.09 История

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 9 декабря 2016 г. № 1569 (с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464);

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в редакции, действующей на 2025 год);

с учетом:

Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (одобрена решением Федерального учебно-методического объединения, протокол от 27 марта 2023 г. № 2);

Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций (ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 20 от 15 августа 2024 г.).

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

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по _____ _____

Составитель:
Ковалев Андрей Викторович, преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

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

Председатель ЦК _____

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

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИЦИПЛИНЫ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.09 История

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной 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 общеобразовательный учебный цикл.

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

1.2. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Целью изучения общеобразовательной дисциплины является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в современной политической карте мира, соотносить исторические события с современностью;
- анализировать исторические источники, выявлять причинно-следственные связи событий;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную точку зрения;
- использовать исторические знания для профессиональной самоидентификации в сфере общественного питания;
- защищать историческую правду, противодействовать фальсификации истории;

знать:

- ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX - начале XXI века;
- выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории;
- важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;
- историю развития общественного питания и кулинарного мастерства в контексте истории страны.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Дисциплина ОДБ.09 История реализуется в рамках обязательной части образовательной программы с учетом профессиональной направленности. В рамках профессионально ориентированного содержания включены темы, связывающие исторические события с развитием сферы общественного питания, кулинарии и профессионального образования в России.

1.4. Количество часов на освоение программы общеобразовательной дисциплины

Всего часов по дисциплине – 124 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 115 часов,
- включая практические занятия и семинары – 35 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 9 часов;
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
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 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Структура общеобразовательной дисциплины

Коды подразделения	Наименование разделов, тем	Объём образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Объём времени, отведенный на освоение учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем				
				Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные практические занятия, часов	Консультации	Промежуточная аттестация
	1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 01 – ОК 06	Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны	4		4	4			
	1.1 Мир в начале XX века. Первая мировая война 1914-1918 гг.	4		4	4			
ОК 01 – ОК 06	Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.	15		15	9	6		
	2.1 Распад империй и образование новых национальных государств в Европе.	2		2	1	1		
	2.2 Версальско- Вашингтонская система международных отношений	2		2	1	1		
	2.3 Страны Европы и Северной Америки в 1920-е годы.	5		5	4	1		
	2.4 Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	2		2	1	1		
	2.5 Международные отношения в 1930-е гг.	2		2	1	1		
	2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	2		2	1	1		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.	7		7	6	1		
	3.1. Начало Второй мировой войны	3		3	3			
	3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	4		4	3	1		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.	16	2	14	7	7		
	4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	2		2	1	1		
	4.2. Россия в Первой мировой войне	2		2	1	1		
	4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	4		4	2	2		
	4.4. Первые революционные преобразования большевиков	3		3	1	2		
	4.5. Гражданская война	2		2	1	1		
	4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах. Идеология и культура в годы Гражданской войны.	3	2	1	1			
ОК 01 – ОК 06	Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.	9		9	7	2		
	5.1. СССР в 20-е гг.	5		5	4	1		
	5.2. Советский Союз в 30-е гг.	4		4	3	1		

ОК 01 – ОК 06	Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.	16	2	14	10	4		
	6.1. Первый период войны	4		4	3	1		
	6.2. Коренной перелом в ходе войны	2		2	2			
	6.3. Наука и культура в годы войны	2		2	1	1		
	6.4. Окончание Второй мировой войны	8	2	6	4	2		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI вв. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны.	8	1	7	6	1		
	7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI вв.	5		5	4	1		
	7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI вв.	3	1	2	2			
ОК 01 – ОК 06	Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	11		11	8	3		
	8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI вв.	4		4	3	1		
	8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI вв.	1		1	1			
	8.3. Страны Тропической и Южной Африки	2		2	1	1		
	8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	4		4	3	1		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.	9	2	7	3	4		
	9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	6	2	4	2	2		
	9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	3		3	1	2		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.	4	1	3	1	2		
	10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	4	1	3	1	2		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.	18	1	17	14	3		
	11.1. СССР в послевоенные годы	4		4	4			
	11.2. СССР в 1953-1964 гг.	3		3	2	1		
	11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	4		4	4			
	11.4. СССР в 1985-1991 гг.	7	1	6	4	2		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.	7		7	5	2		
	12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	4		4	2	2		
	12.2. Россия в XXI в.	3		3	3			
	Консультации							
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет							
	Всего часов:	124	9	115	80	35	-	-

3.2 Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине ОДБ.09 История

Наименование Разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала (основное и профессионально- ориентированное), Лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Домашнее задание	Объем часов
1		2		3
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны				3
Тема 1.1 Мир в начале XX века. Первая мировая война 1914-1918 гг.		Содержание учебного материала		3
	1	Понятие «Новейшее время». Изменения в мире в XX веке. Технический прогресс	Выучить конспект	1
	2	Начало и Первый год войны. Антанта и Тройственный союз.	Выучить конспект	1
	3	Компьенское перемирие. Итоги Первой мировой войны.	Выучить конспект	1
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.				15
Тема 2.1 Распад империй и образование новых национальных государств в Европе.		Содержание учебного материала		1
	4	Распад империй после Первой мировой войны.	Выучить конспект	1
	5	Практические занятия Практическое занятие №1 «Веймарская республика»	 Подготовить отчет	1 1
Тема 2.2 Версальско - Вашингтонская система международных отношений		Содержание учебного материала		1
	6	Парижская (Версальская) мирная конференция и её влияние на развитие международных отношений.	Выучить конспект Ответить на вопросы	1
	7	Практические занятия Практическое занятие №2 «Утверждение Лиги Наций»	 Подготовить отчет	1 1
Тема 2.3 Страны Европы и Северной Америки в 1920-е годы.		Содержание учебного материала		4
	8	Послевоенная стабилизация. Экономический бум.	Выучить конспект	1
	9	Авторитарные режимы в европейских странах в 1920-1930е годы	Выучить конспект	1
	10	«Великая депрессия». Преобразования Ф. Рузвельта.	Выучить конспект	1
	11	Подготовка Германии к войне. Испания	Выучить конспект	1
	12	Практические занятия Практическое занятие №3 «Причины и значение гражданской войны в Испании.	 Подготовить отчет	1 1
Тема 2.4 Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.		Содержание учебного материала		1
	13	Япония, Китай, Индия, Африка в 1918-1930е годы.	Выучить конспект	1
	14	Практические занятия Практическое занятие №4 « Особенности экономического и политического развития Латинской Америки»	 Подготовить отчет	1 1
Тема 2.5 Международные отношения в 1930-е гг.		Содержание учебного материала		1
	15	Мировая напряженность в конце 1920-х годов. Мюнхенский сговор.	Выучить конспект	1
	16	Практические занятия Практическое занятие № 5 «Причины Второй мировой войны»	 Подготовить отчет	1 1
	17	Контрольная работа по разделам 1 - 2		1
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в		Содержание учебного материала		1
	18	Достижения науки и культуры в 1914-1930- х г.	Ответить на вопросы	1

1914-1930-х гг.	 19	Практические занятия Практическое занятие № 6 «Олимпийское движение»	Подготовить отчет	1 1
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.				7
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны		Содержание учебного материала		3
	20	Начальный период Второй мировой войны.	Выучить конспект	1
	21	Нападение Германии на СССР.	Выучить конспект	1
	22	1941 г. Начало войны на Тихом океане.	Выучить конспект	1
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны		Содержание учебного материала		3
	23	Коренной перелом во Второй мировой войне.	Выучить конспект	1
	24	Конференции в годы Второй мировой войны.	Выучить конспект	1
	25	Разгром Германии, Японии и их союзников.	Выучить конспект	1
	 26	Практические занятия Практическое занятие №7 «Итоги войны».	 Подготовить отчет	1 1
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.				16
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны		Содержание учебного материала		1
	27	Международные отношения накануне Первой мировой войны.	Выучить конспект	1
	 28	Практические занятия Практическое занятие № 8 «Предвоенные международные кризисы».	 Выполнить задание	1 1
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне		Содержание учебного материала		1
	29	Российская армия на фронтах Первой мировой войны.	Выучить конспект	1
	 30	Практические занятия Практическое занятие № 9 «Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны».	 Выполнить задание	1 1
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.		Содержание учебного материала		2
	31	Великая российская революция: Февраль 1917г	Выучить конспект	1
	32	Российская революция: Октябрь 1917	Выучить конспект	1
	 33 34	Практические занятия Практическое занятие № 10 «Основные политические партии в 1917 году» Практическое занятие № 11 «Русская православная церковь в годы революции»	 Выполнить задание Выполнить задание	2 1 1
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков		Содержание учебного материала		1
	35	Первые революционные преобразования большевиков. «Военный коммунизм».	Выучить конспект	1
	 36 37	Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 12 «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики». Практическое занятие №13 «Работники электростанций в годы великих свершений».	 Выполнить задание Выполнить задание	2 1 1
Тема 4.5. Гражданская война		Содержание учебного материала		1
	38	Гражданская война. Красный и белый террор. На фронтах Гражданской войны.	Выучить конспект	1
		Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание		1

	39	Практическое занятие № 14 «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений»	Выполнить задание	1
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах. Идеология и культура в годы Гражданской войны		Содержание учебного материала		1
	40	Установление советской власти на Украине, Белоруссии и Прибалтике.	Выучить конспект	1
		Самостоятельная учебная работа. Культура в годы Гражданской войны. Идеология советской власти.	 Подготовить отчет Подготовить отчет и ответить на вопросы	2 1 1
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.				9
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.		Содержание учебного материала		4
	41	Экономический и политический кризис 1920-х годов.	Выучить конспект	1
	42	Экономическое и социальное развитие в годы НЭПа.	Выучить конспект	1
	43	Образование СССР.	Выучить конспект	1
	44	Развитие культуры СССР в 1920-е годы.	Ответить на вопросы	1
	45	Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 15 «Источники индустриализации»	 Выполнить задание	1 1
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.		Содержание учебного материала		2
	46	Конституция 1936 года. Массовые общественные организации СССР. Повседневная жизнь населения в 30-е годы.	Выучить конспект	1
	47	СССР накануне Великой Отечественной войны.	Выучить конспект Выучить конспект	1
	48	Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 16 «Работа с источниками»	 Выполнить задание	1
	49	Контрольная работа по разделам 3 – 5	Повторение	1
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.				16
Тема 6.1. Первый период войны		Содержание учебного материала		3
	50	Начало Великой Отечественной войны.	Выучить конспект	1
	51	Битва за Москву. Блокада Ленинграда.	Ответить на вопросы	1
	52	Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение.	Выучить конспект	1
	53	Практическое занятие. Практическое занятие № 17«Единство фронта и тыла»	 Выполнить задание	1 1
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны		Содержание учебного материала		2
	54	Коренной перелом в ходе войны.	Выучить конспект	1
	55	Сталинградская битва.	Выучить конспект	1
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны		Содержание учебного материала		1
	56	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура.	Выучить конспект	1

		Практическое занятие.		1
	57	Практическое занятие № 18 «Литература военных лет».	Выполнить задание	1
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны		Содержание учебного материала		3
	58	Освободительная миссия Красной Армии в Европе.	Выучить конспект	1
	59	Взятие Берлина и капитуляция Германии	Выучить конспект	1
	60	Окончание Второй мировой войны. Образование ООН	Выучить конспект	1
		Практическое занятие. Профессионально-ориентированное занятие		2
	61	Практическое занятие № 19 «Медицина в годы Великой Отечественной войны».	Выполнить задание	1
	62	Практическая занятие № 20 «Итоги и уроки Второй мировой войны»	Выполнить задание	1
	63	Контрольная работа по разделу 6		1
		Самостоятельная учебная работа.		2
		Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу.	Подготовить отчет	1
		Ворошиловградщина в годы Великой отечественной войны.	Подготовить отчет	1
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны.				8
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		4
	64	Начало холодной войны.	Выучить конспект	1
	65	План Маршала. Доктрина Трумена.	Выучить конспект	1
	66	США и Европа во второй половине XX века- нач. XXI века.	Ответить на вопросы	1
	67	Изменение социальной структуры стран Запада.	Выучить конспект	1
		Практическое занятие		1
	68	Практическая работа № 21 «Создание ЕС»	Выполнить задание	1
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		2
	69	Особенности развития стран Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Выучить конспект	1
	70	«Бархатные революции в Восточной Европе»	Выучить конспект	1
		Самостоятельная учебная работа.		1
		Распад Югославии и войны на Балканах		1
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.				11
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		3
	71	Страны Азии: социалистический выбор развития	Выучить конспект	1
	72	Национально-освободительное движение в Юго-Восточной Азии.	Выучить конспект	1
	73	Япония после Второй мировой войны.	Выучить конспект	1
		Практическое занятие		1
	74	Практическая работа № 22 «Страны Восточной Азииво второй половине XX – начале XXI в».	Выполнить задание	1
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		1
	75	Особенности развития стран Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	Выучить конспект	1

Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки		Содержание учебного материала		1
	76	Освобождение от колониальной зависимости стран Тропической и Южной Африки.	Выучить конспект	1
	77	Практическое занятие Практическая работа № 23 «Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости»	Выполнить задание	1 1
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		3
	78	Особенности развития стран Латинской Америки второй половине XX – начале XXI вв.	Выучить конспект Ответить на вопросы	1
	79	Революция на Кубе. Эрнесто Че Гевара.	Выучить конспект	1
	80	Диктаторские режимы в странах Южной Америки	Выучить конспект	1
	81	Практическое занятие Практическая работа № 24 «Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке»	Выполнить задание	1 1
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.				6
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.		Содержание учебного материала		1
	82	Гонка вооружения СССР и США. Конец холодной войны.	Выучить конспект	1
	83 84	Практическое занятие Практическая работа № 25 «Этапы холодной войны» Практическая работа № 26 «Работа с источниками. ОСВ-1 и ПРО»	 Выполнить задание Выполнить задание	2 1 1
		Самостоятельная учебная работа. «Берлинский кризис» «БРИКС, ЕЭС, СНГ, ШОС»	 Подготовить отчет Подготовить отчет	2 1 1
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.		Содержание учебного материала		1
	85	Международные отношения в 1990-2024 г. Кризис глобального доминирования Запада.	Выучить конспект	1
	86 87	Практическое занятие Практическая работа № 27 «Обострение противоречия России и Запада» Практическая работа № 28 «Работа с источниками, ШОС»	 Выполнить задание Выполнить задание	2 1 1
	88	Контрольная работа по разделам 7-9	Повторение	1
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.				4
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.		Содержание учебного материала		1
	89	Достижения науки и культуры во второй половине XX в. – начале XXI в.	Выучить конспект	1
	90 91	Практическое занятие Практическая работа № 29 «Глобальные проблемы современности». Практическая работа № 30 «Освоение космоса»	 Подготовить отчет Выполнить задание	2 1 1
		Самостоятельная учебная работа. Научно-техническая революция		1 1
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.				17
Тема 11.1. СССР в		Содержание учебного материала		4

послевоенные годы	92	Восстановление и развитие экономической и социальной сферы СССР в послевоенные годы.	Выучить конспект	1
	93	Идеология, наука, культура и спорт в послевоенное время	Выучить конспект	1
	94	Внешняя политика СССР в 1945-1953 г.	Выучить конспект	1
	95	Раскол Европы и укрепление биполярного мира	Выучить конспект	1
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.		Содержание учебного материала		2
	96	Экономическое и социальное развитие 1953-1964 г. Внешняя политика.	Ответить на вопросы	1
	97	Культурное пространство в 1953-1964 г.	Выучить конспект	1
	98	Практическое занятие Практическое занятие № 31 «Работа с источниками»	 Выполнить задание	1 1
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.		Содержание учебного материала		4
	99	Социально-экономическое развитие СССР в 1964-1985 г. Идеология и культура.	Выучить конспект	1
	100	Повседневная жизнь граждан СССР в 1964-1985 гг.	Выучить конспект	1
	101	Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг.	Выучить конспект	1
	102	Национальная политика и национальное движение в 1964-1985г.	Выучить конспект	1
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.		Содержание учебного материала		6
	103	Социально-экономическое развитие в 1985-1990гг.	Выучить конспект	1
	104	Реформы политической системы СССР и её итоги.	Выучить конспект	1
	105	Августовский политический кризис	Выучить конспект	1
	106	Новое политическое мышление и перемены во внешней политике.	Ответить на вопросы	1
	107 108	Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 32 Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Практическое занятие № 33 Советские атомщики на службе Родине	 Подготовить отчет Подготовить отчет	2 1 1
		Самостоятельная учебная работа. Зарождение многопортийности	 Подготовить отчет	1 1
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.				7
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.		Содержание учебного материала		2
	109	Российская экономика и политическое развитие в 1990-е годы.	Выучить конспект	1
	110	Межнациональные отношения и национальная политика в 1990-е годы. Внешняя политика РФ в 1990-е годы.	Выучить конспект	1
	111 112	Практическое занятие Практическое занятие № 34 Повседневная жизнь россиян. Практическое занятие № 35 Новое место России в мире	 Выполнить задание Подготовить отчет	2 1 1
Тема 12.2. Россия в XXI в.		Содержание учебного материала		3
	113	Россия в 2012-начале 2020- х годов. Специальная военная операция.	Выучить конспект	1
	114	Международное сотрудничество и противостояние в спорте.	Ответить на вопросы	1
	115	Дифференцированный зачет.	Повторение	1
Всего часов:				124

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, УМК).
- Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс, ноутбук, проектор.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общеобразовательной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации. Преподавание учебной дисциплины носит практико-ориентированный характер. В процессе практических занятий и семинаров обучающиеся закрепляют теоретические знания, учатся анализировать исторические источники. 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 историческое 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. Мединский В.Р., Торкунов А..В. История России 1914-1945: учебник для СПО. – М.: Академия, 2024.
2. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История России 1945– начало XXI века: учебник для СПО. – М.:Академия, 2024
3. Мединский В.Р., Чубарьян А..О. Всеобщая история 1914-начало XXI века: учебник для СПО. – М.: Академия, 2024

Интернет-ресурсы:

1. Портал «История.РФ» (https://histrf.ru/)
2. Электронная библиотека исторических документов (http://docs.historyrussia.org/)
3. Образовательная платформа «Россия – страна возможностей» (https://russia.ru/)

Дополнительная литература:

1. История поварского и кондитерского дела в России / под ред. В.П. Соколова. – М.: Инфра-М, 2020.
2. Развитие СПО в ЛНР: сборник материалов. – Луганск, 2023.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки (показатели оценки результатов)**	**Формы и методы контроля и оценки**
Знания: - ключевые события истории России и мира XX-XXI вв.; - выдающиеся деятели истории; - история развития общественного питания.	Демонстрация понимания теоретических основ. Четкое воспроизведение и интерпретация исторических понятий и дат.	**Текущий контроль:** - устный опрос; - тестирование; - проверка конспектов; - оценка выполнения самостоятельных работ.
Умения: - анализировать исторические источники; - формулировать собственную точку зрения; - использовать исторические знания в профессиональной деятельности; - защищать историческую правду.	Демонстрация навыков анализа и рефлексии. Успешное выполнение практических заданий и участие в семинарах. Составление грамотных отчетов и проектов.	**Текущий контроль:** - оценка выполнения практических работ; - наблюдение за участием в дискуссиях; - проверка отчетов по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины ОДБ.10 Обществознание

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2026

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

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

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 рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол №13 от 29.09.2022г.) и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально- гуманитарного циклов среднего профессионального образования (Протокол №14 от 30.11.2022г.)

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общеобразовательного цикла
Протокол № ___ от «___» _____202_ г

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Роман Оксана Владимировна – преподаватель общеобразовательного и 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

Стр.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.10 Обществознание

1.1. Область применения программы общеобразовательной дисциплины

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.10 Обществознание является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

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

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

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- определять роль духовных ценностей в обществе;
- соотносить поступки и отношения с принятыми нормами морали;
- выявлять роль агентов социализации на основных этапах социализации индивида;
- раскрывать связь между мышлением и деятельностью;
- выявлять и соотносить цели, средства и результаты деятельности; различать формы чувственного и рационального познания, поясняя их примерами;
- выявлять особенности научного познания;
- выражать и аргументировать собственное отношение к роли образования и самообразования в жизни человека;
- приводить примеры прогрессивных и регрессивных общественных изменений,

аргументировать свои суждения, выводы;

- формулировать собственные суждения о сущности, причинах и последствиях глобализации;
- объяснять механизм свободного ценообразования, приводить примеры действия законов спроса и предложения;
- высказывать обоснованное суждение о факторах, обеспечивающих успешность самореализации молодежи в условиях современного рынка труда;
- конкретизировать примерами виды социальных норм; - различать виды социальной мобильности, конкретизировать примерами;
- формулировать выводы о роли религиозных организаций в жизни современного общества, объяснять сущность свободы совести, сущность и значение веротерпимости;
- распознавать политическую власть и другие виды власти;
- устанавливать взаимосвязь правового государства и гражданского общества, раскрывать ценностный смысл правового государства;
- выстраивать иерархию нормативных актов;
- различать понятия «права человека» и «права гражданина»;
- характеризовать порядок рассмотрения гражданских, семейных и трудовых споров;
- распознавать элементы уголовных преступлений;
- объяснять основные идеи международных документов, направленных на защиту прав человека.

знать:

- черты социальной сущности человека;
- формы культуры по их признакам;
- сущностные характеристики религии и ее роль в культурной жизни;
- виды деятельности, примеры основных видов деятельности;
- раскрывать взаимосвязь экономики с другими сферами жизни общества;
- деятельность различных финансовых институтов;
- определять причины безработицы, различать ее виды;
- причины социальных конфликтов, разрешения конфликтов;
- социальные институты семьи и брака, факторы, влияющие на формирование института современной семьи;
- выделять субъектов политической деятельности и объекты политического воздействия;
- государство как центральный институт политической системы;
- типы политических режимов, их роли в общественном развитии;
- роль СМИ в современной политической жизни;
- основные элементы системы права;
- содержание гражданских правоотношений;
- условия заключения, изменения и расторжения трудового договора;
- содержание административного, семейного, уголовного, международного права.

1.3. Использование часов вариативной части в

Часы вариатиыной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы общеобразовательной дисциплины:

Общее количество часов по дисциплине составляет**–72** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся **– 66** часов; из них лабораторных, практических работ, семинарских занятий – **28** часов

самостоятельной работы обучающихся **– 6** 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**
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 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии

		социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников

выполнения задач профессиональной деятельности		разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач

	Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06 Проявлятьгражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:** 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.10 Обществознание

3.1. Тематический план и содержание 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. лабор. работы и практические занятия, часов	в т.ч. семинарские занятия, часов	Всего часов	курсовая работа, часов
	1. Основное содержание						
	Раздел 1. Человек в обществе	**10**					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 1.1 Общество и общественные отношения. Развитие общества	**4**	**3**	**1**		**1**	
ОК 01-06, 10, 11	Тема 1. 2 Биосоциальная природа человека и его деятельность	**4**	**4**	**1**	**1**		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание	**2**	**2**				
	Раздел 2. Духовная культура	**10**					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	**4**	**4**	**1**			
ОК 01-06, 10, 11	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	**2**	**2**		**1**		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 2.3. Религия	**2**	**1**			**1**	
ОК 01-06, 10, 11	Тема 2.4. Искусство	**2**	**2**	**1**			
	Раздел 3. Экономическая жизнь общества	**16**					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	**4**	**4**	**1**			
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	**4**	**4**	**1**	**1**		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	**2**	**2**	**1**			
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.4 Предприятие в экономике	**2**	**2**				
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.5.Экономика и государство	**2**	**2**		**1**		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	**2**	**2**	**1**			

	Раздел 4. Социальная сфера	10					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	**4**	**4**	**1**			
ОК 01-06, 10, 11	Тема 4.2. Семья в современном мире	**2**	**1**		**1**	**1**	
ОК 01-06, 10, 11	Тема 4.3. Этнические общности и нации	**2**	**2**	**1**			
ОК 01-06, 10, 11	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	**2**	**2**		**1**		
	Раздел 5. Политическая сфера	**4**					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	**2**	**2**	**1**	**1**		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	**2**	**2**	**1**	**1**		
	Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации	20					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	2	2	1	1		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	6	5	1	1	1	
10ОК 01-06, 10, 11	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	6	5	1	1	1	
ОК 01-06, 10, 11	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	6	5	1	1	1	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**2**	**2**				
Всего часов:		**72**	**66**	**16**	**12**	**6**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
Раздел 1. Человек в обществе			
Тема 1.1. Общество и общественные отношения Развитие общества		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	1	**Общество как система. Общественные отношения**. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Многообразие путей и форм общественного развития. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности.	**1**
	2	**Общественный прогресс, его критерии.** Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и	**1**

		человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Роль массовой коммуникации в современном обществе	
		Профессионально ориентированное содержание	
	3	**Практическое занятие:** Перспективы развития торговли и сферы услуг в информационном обществе	**1**
		Самостоятельная работа	
		Роль науки в решении и создании глобальных проблем	**1**
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	4	**Личность в современном обществе**. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Коммуникативные качества личности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности	**1**
	5	**Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека**. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Свобода и необходимость.	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	6	**Практическое занятие: Деятельность и ее структура.** Мотивация деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение в торговле и сфере услуг	**1**
	7	**Семинарское занятие:** Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере услуг	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	8	**Познание мира. Мышление, его формы и методы** Чувственное и рациональное познание. Знание как результат познавательной деятельности, его виды	**1**
	9	**Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина** Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Раздел 2. Духовная культура			
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	10	**Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества**. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. -Контркультура. Функции культуры. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества.	**1**
	11	**Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор** Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	**1**

	12	**Культура общения, труда, учебы, поведение в обществе**	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	13	**Практическое занятие:** Этикет в профессиональной деятельности (в торговле и сфере услуг)	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	14	**Наука. Функции науки**. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	15	**Семинарское занятие: Роль и значение непрерывности образования** Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования. Цифровые образовательные ресурсы	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 2.3. Религия		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	16	**Религия, её роль в жизни общества и человека**. Мировые и национальные религии. Свобода совести	**1**
		Самостоятельная работа	
		Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации	**1**
Тема 2.4. Искусство		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	17	**Искусство, его основные функции.** Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1
		Профессионально ориентированное содержание	
	18	**Практическое занятие:** Образ профессии продавца, повара и официанта в искусстве	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества			
Тема 3.1. Экономика - основа жизнедея-тельности общества		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	19	**Роль экономики в жизни общества. Предмет и методы экономической науки** Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей	**1**
	20	**Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения.** Факторы долгосрочного экономического роста.	**1**
	21	**Понятие экономического цикла**. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов Макроэкономические показатели и качество жизни	**1**

		Профессионально ориентированное содержание	
	22	**Практическое занятие: Особенности разделения труда и специализации в сфере торговли и услуг**	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	23	**Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации**. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции	**1**
	24	**Финансовый рынок. Банки. Банковская система** Финансовые институты. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	1
		Профессионально ориентированное содержание	
	25	**Практическое занятие: Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса**	1
	26	**Семинарское занятие: Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения** Антимонопольное регулирование в Российской Федерации	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	27	**Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда**. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Деятельность профсоюзов.	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	28	**Практическое занятие: Стратегия поведения при поиске работы.** Возможности профессиональной переподготовки. Спрос на труд и его факторы в сфере услуг	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 3.4. Предприятие в экономике		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	29	**Предприятие в экономике.** Цели предприятия. Факторы производства. Выручка и прибыль. Издержки производства и их виды	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	30	Предпринимательская деятельность, основы менеджмента и маркетинга в торговле и сфере услуг	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 3.5. Экономика		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	31	**Экономика и государство. Экономические функции государства**	**1**

и государство		Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг	
	32	**Семинарское занятие: Налоговая система Российской Федерации.** Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства	**1**
		Самостоятельная работа н предусмотрена	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и междуна-родная экономика		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	33	**Мировая экономика**. Международная экономика. Международное разделение труда. **Экспорт и импорт товаров и услуг.** Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	34	**Практическое занятие: Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации** Собственное производство как средство устойчивого развития государства	1
Раздел 4. Социальная сфера			
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	35	**Социальные общности, группы, их типы**. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества.	**1**
	36	**Положение индивида в обществе.** Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	**1**
	37	**Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации**	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	38	**Практическое занятие:** Возможности профессионального роста. Престиж профессиональной деятельности в торговле и сфере обслуживания. Социальные роли человека в трудовом коллективе	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 4.2. Семья в современном мире		**Основное содержание учебного материала**	**3**
	39	**Семья и брак. Функции и типы семьи**. Семья как важнейший социальный институт	**1**
	40	**Семинарское занятие:** Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	**1**
		Самостоятельная работа	
		Тенденции развития семьи в современном мире	**1**
Тема 4.3.		**Основное содержание учебного материала**	**2**

Этнические общности и нации	**41**	**Этнические общности. Нации и межнациональные отношения**. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Миграционные процессы в современном мире	**1**
	42	**Практическое занятие**: Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения.	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	43	**Социальные нормы и социальный конфликт**. Виды социальных конфликтов, их причины. Отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Способы разрешения социальных конфликтов	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	44	**Семинарское занятие**: Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Раздел 5. Политическая сфера			
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система		**Основное содержание учебного материала**	**2**
		Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства.	
	45	**Практическое занятие:** Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства.	**1**
	46	**Семинарское занятие:** Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации.	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	47	**Практическое занятие: Политическая культура общества и личности**. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	48	**Семинарское занятие**: Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества.	1

участники		Профсоюзная деятельность в области защиты прав работников торговли и сферы услуг. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	
		Самостоятельная работа не предусмотрена	**1**
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации			
Тема 6.1. Право в системе социальных норм		**Основное содержание учебного материала**	**2**
		Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты	
	49	**Практическое занятие:** Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	50	**Семинарское занятие**: Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности. Особенности правового статуса несовершеннолетних	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации		**Основное содержание учебного материала**	**6**
	51	Конституция Российской Федерации	**1**
	52	Основы конституционного строя Российской Федерации	1
	53	Гражданство Российской Федерации	1
		Профессионально ориентированное содержание	
	54	**Практическое занятие:** Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации	1
	55	**Семинарское занятие:** Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	1
		Самостоятельная работа	
		Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	1
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образователь		**Основное содержание учебного материала**	**6**
	56	**Гражданское право. Гражданские правоотношения**. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних	**1**
	57	**Семейное право**. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей	**1**
	58	**Трудовое право. Трудовые правоотношения**. Порядок приема на работу, заключения и	**1**

ных правоотношений		расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников	
		Профессионально ориентированное содержание	
	59	**Практическое занятие:** Коллективный договор. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере обслуживания	**1**
	60	**Семинарское занятие:** Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников	**1**
		Самостоятельная работа	
		Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования	**1**
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство		**Основное содержание учебного материала**	**6**
	61	Административное право и его субъекты	**1**
	62	**Практическое занятие:** Административное правонарушение и административная ответственность	**1**
	63	Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений	**1**
	64	**Семинарское занятие:** Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	**1**
	65	**Права и обязанности налогоплательщиков.** Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Ответственность за налоговые правонарушения	**1**
		Самостоятельная работа	
		Экологическое законодательство. Экологические правонарушения	**1**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			**1**
Всего			**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

4.1. Оснащение учебного кабинета

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание проходит при наличии в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете есть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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 практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин должно предшествовать освоению общеобразовательного предмета ОДБ.10 Обществознание или изучается параллельно: ОДБ.01 Русский язык, ОДБ.02 Литература, ОДБ.09 История, ОДБ.13 Основы безопасности жизнедеятельности.

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 теоретических домашних заданий,
- 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 проблемных вопросов, охватывающих все разделы курса.

4.3 Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

4.4. Информационное обеспечение реализации программы

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание, рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования, не старше пяти лет с момента издания.

Библиотечный фонд кабинета дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществоведческого образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

4.4.1. Основные источники:

1. Грецкая Е. С. Обществознание: учебное пособие. Липецкий государственный педагогический университет имени П. П. Семёнова-ТянШанского. 2021 – 119 с.

ЭБС Лань https://e.lanbook.com/book/193668

2. Кабыткина И.Б. Обществознание: Практикум для среднего профессионального образования. Российский государственный университет правосудия. 2019 – 172 с.

ЭБС Лань https://e.lanbook.com/book/123265

3. Цечоев В.К., Швандерова А.Р. Обществознание: учебник. Издательство "Прометей". 2017 – 614 с.

ЭБС Лань https://e.lanbook.com/book/96798

4. Обществознание. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Б. И. Липский [и др.]. Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 346 с. Образовательная платформа Юрайт https://www.urait.ru/bcode/530258

5. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Купцов [и др.] ; под редакцией В. И. Купцова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. Образовательная платформа Юрайт https://www.urait.ru/bcode/515423

4.4.2. Для преподавателей:

6. Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).

7. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ 8. Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.

9. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994№ 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.

10.Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996№ 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.

11.Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001№ 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

12.Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным закон 18.12.2006№ 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.

13.Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.

14.Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1. Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.

15.Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

16.Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. —№ 15. — Ст. 766.

17.Закон РФ от19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.

18.Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. —2002.

19.Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.

20.Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

21.Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.

22.Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

23.Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.

24.Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. —1995. — 4 мая.

25.Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. —1999. — № 18. — Ст. 2222.

26.Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. —18 мая.

27.Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.

28.Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая2012 г. N413"

29.Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

30.Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и наука РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования».

4.4.3. Интернет-ресурсы:

32. www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).

33. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). 34. www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание общеобразовательной дисциплины ОДБ.10 Обществознание направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 10, ОК 11 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОУП.10 Обществознание на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Оценивание образовательных результатов проводится в ходе изучения каждого раздела образовательной программы.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно- ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся ведется преподавателем в ходе стартовой, текущей и промежуточной диагностики. Результаты стартовой диагностики служат основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом. В текущей диагностике процедура оценивания организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;

-оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащим социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);

- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся предусмотрена возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Учитывается, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому выдерживаются соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины:

Общая/профессиональная компетенции	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие	Познавательные задания • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике

	общества	• Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Познавательные задания • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 05	Тема 2.4. Искусство	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Устный опрос Познавательные задания • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 3.2. Рыночные отношения	Устный опрос Познавательные задания

ОК 09	в экономике. Финансовые институты	• Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	Устный опрос Познавательные задания • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	Устный опрос Познавательные задания • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Познавательные задания • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся

ОК 04 ОК 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи • Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 11	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 06 ОК 10,11	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 06 ОК 10	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование

		Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10, ОК 11		Выполнение заданий промежуточной аттестации

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общеобразовательного цикла
ОДБ.11 География

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

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 рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №20 от «15» августа 2024 г

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общеобразовательного цикла

протокол от «___» _____2026 г., № ___

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Стегний Светлана Юрьевна, преподаватель общеобразовательного цикла

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

Председатель ЦК _____

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

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.11 География

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

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 общеобразовательного цикла.

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

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ОДБ.11 География направлено на достижение следующих целей:

– освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

– овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

– воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

– нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

– понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

Всего – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 68 час., в том числе:
теоретических занятий – 48 час.,
практических занятий – 20 час.;
самостоятельной работы обучающихся – 4 час.
.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.11 География

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

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии	- понимать роль и место современной географической науки всистеме научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать системы комплексных социально-ориентированных географичес-ких знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определе-ния сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений;

	решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	устанавливать взаимосвязи между социально-экономи-ческими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентирован-ных задач; - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географи-ческие аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, иинформационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию	- освоить и применить знания о размещении основных географи-ческих объектов и территориаль-ной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источ-ники географической информа-ции для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать

	информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественныепоказатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географи-ческую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с	Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую

	традициями народов России; овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать	владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; овладение универсальными коммуникативными действиями. - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков,	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных

	распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; в части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самБДравлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-

	волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические	- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и

	последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; - использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

		- сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию,

	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.11 География

3.1 Структура учебной 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. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01-03; ОК 05-07	Раздел 1. География как наука	2	2				
ОК 01-03; ОК 05-07	Раздел 2. Природопользование и геоэкология	12	12	5			
ОК 02; ОК 04; ОК 09	Раздел 3.Современная политическая карта	2	2				
ОК 01-02; ОК 09	Раздел 4.Население мира	12	12	4			
ОК 01-04; ПК 1.2; 2.2; 3.3	Раздел 5. Мировое хозяйство	15	15	4			
ОК 01-03	Раздел 6. Регионы и страны мира	19	19	5			
ОК 01-09	Раздел 7. Глобальные проблемы человечества	9	5	2		4	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (итоговая контрольная работа)		1	1	-	-	-	-
Всего часов:		72	68	20	-	4	-

3.2. Содержание обучения по учебной общеобразовательной 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. География как наука				2
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии.	Содержание учебного материала			
	1	География как наука. Методы географических исследований	Выучить конспект	1

Географические прогнозы. Географическая культура			Чит. с. 5-9	
	2	Элементы географической культуры. Их значимость для представителей разных профессий	Выучить конспект	1
Раздел 2. Природопользование и геоэкология				12
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	Содержание учебного материала			4
	3	Географическая среда как геосистема. Адаптация человека к различным природным условиям.	Выучить конспект Чит. с. 30-31	1
	4	Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	Выучить конспект Чит. с. 45-50	1
	Практическое занятие №1			
	5	«Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации»	Повторить конспект	1
	6			
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	Содержание учебного материала			4
	7	Опасные природные явления.	Выучить конспект	1
	8	Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении.	Выучить конспект	1
	9	Особо охраняемые природные территории. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №2			1
	10	«Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования) информации»	Повторить конспект	
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	Содержание учебного материала			4
	11	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов. Минеральные природные ресурсы.	Выучить конспект Чит. с. 31-34	1
	12	Земельные, водные, лесные природные ресурсы. Ресурсы Мирового океана. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	Выучить конспект Чит. с. 34-45	1
	Практическое занятие №3			1
	13	«Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации»	Повторить конспект	
	Практическое занятие №4			1
	14	«Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных	Повторить	

		ресурсов»	конспект	
Раздел 3.Современная политическая карта				2
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	Содержание учебного материала			2
	15	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности.	Выучить конспект Чит. с. 17-20; 11-13	1
	16	Типология стран. Формы правления и территориального устройства государств	Выучить конспект Чит. с. 13-17; 20-23	1
Раздел 4.Население мира				12
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	Содержание учебного материала			6
	17	Численность населения мира и её динамика.	Выучить конспект Чит. с. 61-62	1
	18	Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика.	Выучить конспект Чит. с. 62-70	1
	19	Возрастной и половой состав населения.	Выучить конспект Чит. с. 71-73	1
	20	Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.	Выучить конспект Чит. с. 73-76	1
	Практическое занятие №5			
	21	«Определение и сравнение темпов роста населения стран и регионов мира»	Повт. конспект	1
	Практическое занятие №6			
	22	«Демографическая политика в странах с различным типом воспроизводства населения»	Повт. конспект	1
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	Содержание учебного материала			6
	23	Размещение и миграции населения	Выучить конспект Чит. с.76-80	1
	24	Городское и сельское население.	Выучить конспект Чит. с. 80-87	1
	25	Качество жизни населения.	Выучить конспект	
	26	Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	Выучить конспект	
	Практическое занятие №7			
	27	«Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных»	Повт. конспект	1

	Практическое занятие №8			
	28	«Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации»	Повт. конспект	1
Раздел 5. Мировое хозяйство				15
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	Содержание учебного материала			3
	29	Мировое хозяйство. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование.	Выучить конспект Чит. с. 106-109	1
	30	Отрасли международной специализации. Роль и место России в международном географическом разделении труда	Выучить конспект Чит. с. 110-111	1
	Практическое занятие №9			1
	31	«Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран»	Повт. конспект	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	Содержание учебного материала			3
	32	Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов.	Выучить конспект Чит. с. 110-111	1
	33	Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	Выучить конспект Заполнить таблицу	1
	34	Контрольная работа	Повт. конспект	1
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	Содержание учебного материала			9
	35	Топливно- энергетическая промышленность мира	Выучить конспект Чит. с. 133-140	1
	36	Метталлургия и машиностроение мира. Место России в мировом производстве черных и цветных металлов	Выучить конспект Чит. с. 144-147	1
	37	Химическая промышленность мира. Лесная и деревообрабатывающая промышленность мира	Выучить конспект Чит. с. 147-148	1
	38	Легкая, пищевая промышленности мира	Выучить конспект Подг сообщние	1
	39	Сельское хозяйство	Выучить конспект Чит. с. 150-161	1
	40	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Международные экономические отношения. Мировая торговля и туризм.	Выучить конспект Чит. с. 161-177	1
	Практическое занятие №10			1
	41	«Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и	Повт. конспект	

		структуры производства электроэнергии в мире»		
	Практическое занятие №11-12			
	42	«Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	Повт. конспект	1
	Практическое занятие №13			
	43	«Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»	Повт. конспект	1
Раздел 6. Регионы и страны мира				19
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала			4
	44	Регионы мира. Зарубежная Европа, общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения	Выучить конспект Чит. с. 191-210	1
	45	Зарубежная Европа. Характеристика хозяйства стран субрегионов.	Выучить конспект Чит. с. 215-223	1
	46	Геополитические проблемы региона	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	Практическое занятие №14			
	47	«Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)»	Повт. конспект	1
Тема 6.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала			4
	48	Зарубежная Азия, общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения.	Выучить конспект Чит. с. 236-242	1
	49	Хозяйство стран Зарубежной Азии. Современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии)	Выучить конспект Чит. с. 242-246	1
	50	Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	Практическое занятие №15			
	51	«Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции»	Повт. конспект	1
Тема 6.3. Америка	Содержание учебного материала			3
	52	Северная Америка. Общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства стран субрегиона	Выучить конспект Чит. с. 305-329	1

	53	Латинская Америка. Общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства стран субрегиона	Выучить конспект Чит. с. 340-352	1
	Практическое занятие №16			1
	54	«Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт»	Повт. конспект	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	Содержание учебного материала			5
	55	Африка, общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения.	Выучить конспект Чит. с. 287-290	1
	56	Хозяйство стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии)	Выучить конспект Чит. с. 290-297	1
	57	Хозяйство стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии)	Выучить конспект Чит. с. 290-297	1
	58	Австралия и Океания. Общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства.	Выучить конспект Чит. с. 271-273	1
	Практическое занятие №17			
	59	«Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии»	Повт. конспект	1
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	Содержание учебного материала			3
	60	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков.	Выучить конспект Чит. с. 290-297	1
	61	Место России в мировом хозяйстве, ей участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей.	Выучить конспект Чит. с. 290-297	1
	Практическое занятие №18			
	62	«Изменение на правления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях»	Повт. конспект	1
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества				5+4
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	Содержание учебного материала			
	63	Глобальные проблемы человечества их классификация.	Выучить конспект Чит. с. 379-382	1
	64	Глобальные проблемы человечества их классификация.	Выучить конспект Чит. с. 382-390	1
	65	Глобальные процессы.	Выучить конспект	1

	Практическое занятие №19			2
	66	«Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении»	Повт. конспект	
	67			
	Самостоятельная работа			4
		Самостоятельная работа (4 часа) Подготовка сообщения с презентацией «Глобальные вопросы народонаселения» «Глобальные проблемы: сырьевая и энергетическая. Пути решения»		
Промежуточная аттестация	68	Дифференцированный зачет		1
Всего часов				68

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «География».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- принтер;
- роутер;
- интерактивная доска.

Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира,
- контурные карты,
- карта мира

Комплект электронных пособий:

Развивающие фильмы:

«Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» и др.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности.

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

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

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Географии и биологии».

Практические занятия проводятся в кабинете «География и биология»

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

Текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим работам, 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 ППКРС по профессии, 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 3лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1.Максаковский В. П. География. 10-11классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень; Просвещение;

2. Кузнецов А.П., Ким Э.В. География: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Просвещение;

3. География: базовый уровень: рабочая тетрадь: учебное пособие разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение

Дополнительная литература:

1.Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд. стер. – М., Издательский центр «Академия», 2020

2.География: журнал. – М.: Издательский дом «Первое сентября».

3.География в школе: научно – методический журнал. – М.: Издательство «Школьная пресса».

4.География и экология в школе XXI века: научно - методический журнал – М.: Издательский дом «Школа – Пресс 1».

5.Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. – М., «Просвещение», 2022

6.Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). – 11 класс. – М., «Просвещение», 2022

10. Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. – М.: Дрофа, 2020 – 319 с.

11. Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. – М.: Дрофа, 2020 – 287 с.

Интернет-ресурсы:

1. https://www.rgo.ru/ru – сайт Русского Географического общества
2. https://rosstat.gov.ru/ – Федеральная служба государственной статистики
3. www.school-collection.edu.ru – «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»
4. https://nationalatlas.ru/ – Национальный Атлас России
5. http://www.krugosvet.ru/countries.htm – Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
6. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa_.htm - Россия как система. Комплексный Аналитический web-атлас (общая информация ,аналитический картосхемы, приложения)
7. http://unstats.un.org/unsd/ – Статистическая база данных ООН
8. http://priroda.ru/ – Национальный портал «Природа России»
9. http://www.ocean.ru/ – сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук
10. http://www.geo.historic.ru/ – Страны мира: географический справочник
11. http://kontur-map.ru/ – Контурные карты по географии и истории

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**	**Критерии оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 3.1 Тема 5.1– 5.3 Тема 7.1		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 7.1	тестирование	

осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2		
ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.3	Профессионально-ориентированное содержание раздела 5		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины общеобразовательного цикла

ОДБ.12 Физическая культура

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 общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 № 731 (ред. от 03.07.2024).Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 № 731 (ред. от 03.07.2024);

с учетом:

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, утвержденного 30.11.2022 протокол №14;

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общеобразовательного цикла
Протокол № ___ от «___» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии
Общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составители:
Сулик Максим Юрьевич, Кочергин Геннадий Васильевич преподаватели 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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОДБ.12 Физическая культура является обязательной частью ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины:

Целью дисциплины ОДБ.12 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 ОДБ.12 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 72 часа, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа, из них теоретические занятия 6 часов, практические занятий 66 часов;

– промежеточная аттестация 4 часа

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

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
	Профессиональные компетенции
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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 ОДБ.12 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	2	2	0			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.1 Легкая атлетика	6	6	5			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.2 Баскетбол	6	6	5			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.3 Волейбол	6	6	5			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.4 Бадминтон	6	6	5			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.5 Настольный теннис	6	6	5			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.6 Мини-футбол	6	6	6			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.7 Общая физическая подготовка (ОФП)	6	6	6			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.8 Легкая атлетика	6	6	6			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 3.1 Общая физическая подготовка (ОФП)	6	6	6			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.1 Баскетбол	8	8	8			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.2 Волейбол	7	7	7			

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1					
Всего часов:	72	71	64			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)			
Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. **2. Социально-биологические основы физической культуры.** Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Раздел 2. Учебно-тренировочный			
Тема 2.1 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**		
	3. Оздоровительное и прикладное значение легкой атлетики. Классификация видов легкой атлетики (ходьба, бег, прыжки, метания, многоборье). Особенности личной гигиены легкоатлета. Правила безопасности во время занятий легкой атлетикой.	**1**	ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Тематика практических работ (занятий)	**5**	
	Основы здорового образа и стиля жизни Практическое занятие № 1-6. Инструктаж по ТБ. 1. Техника бега на короткие дистанции. Низкий старт, разбег, бег на дистанции, финиширование. Специальные упражнения бегуна		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1

	2. Бег на короткие дистанции. Бег с ускорением сходу, бег с низкого старта, эстафетный бег. Сдача контрольных нормативов. 3. Техника кроссового бега: старт, стартовое ускорение, бег по пересеченной местности, финиширование. 4. Сдача контрольных нормативов. 5. Бег на короткие дистанции. Специальные упражнения бегуна. 6. Сдача контрольных нормативов.		
Тема 2.2 Баскетбол	**Содержание учебного материала**		
	4. История развития баскетбола. Правила игры, терминология. Правила безопасности при игре в баскетбол. Формирование профессионально значимых умений и навыков будущих специалистов средствами баскетбола.	**1**	ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Тематика практических работ (занятий)	**5**	
	Практическое занятие № 7-12. Инструктаж по ТБ. 7. Перемещение игрока. Владение мячом. 8. Ловля и передача мяча. 9. Ловля и передача мяча на месте и в движении. 10. Совершенствование технических элементов. 11. Совершенствование тактических действий. 12. Контрольные точки по разделу «Баскетбол».		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 2.3 Волейбол	**Содержание учебного материала**		
	5. История создания и развития волейбола. Эволюция правил игры, техники и тактики. Волейбол в России. Характеристика волейбола – как эффективного средства физического воспитания.	**1**	ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Тематика практических работ (занятий)	**5**	
	Практическое занятие № 13-18. Инструктаж по ТБ. 13. Техника игры в защите. Стойки и перемещения волейболиста. 14. Прием мяча снизу. Техника игры в защите, прием мяча снизу, сверху. 15. Передача мяча на месте. 16. Перемещения игрока. Приемы мяча, передачи мяча снизу, сверху на месте и в движении. 17. Совершенствование пройденного материала. 18. Двусторонняя игра.		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4 Бадминтон	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**5**	
	Практические занятия Практическое занятие № 19-24. Инструктаж по ТБ.		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1,

	19. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. 20. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. 21. Особенности тактических спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. 22. Контратакующие и нападающие тактические действия. 23. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. 24. Двусторонняя игра.		ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 2.5 Настольный теннис	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)		
	6. История происхождения игры. Техника и тактика игры. Оборудование и инвентарь. Основные правила игры. Настольный теннис в системе физического воспитания.	**1**	ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Тематика практических работ (занятий)	**5**	
	Практическое занятие № 25-30 Инструктаж по ТБ. 25. Техника игры в защите и нападении. Подачи мяча. 26. Консультация на тему: «Совершенствование подачи, приема подачи. Двусторонняя игра». 27. Консультация на тему: «Совершенствование подачи, приема подачи. Двусторонняя игра». 28. Совершенствование пройденного материала. 29. Двусторонняя игра. 30. Двусторонняя игра.		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Зачет	**1**	
	Итого часов по 1 семестру	**32**	
Тема 2.6 Мини- футбол	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**6**	
	Практическое занятие № 31-36 Инструктаж по ТБ. 31. Передача и остановка мяча на месте. Учебная игра. 32. Передача и остановка мяча на месте. Учебная игра. 33. Передача и остановка мяча в движении. Учебная игра. 34. Передача и остановка мяча в движении. Учебная игра. 35. Консультация на тему: «Ведение мяча. Учебная игра». 36. Консультация на тему: «Ведение мяча. Учебная игра».		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.13
Тема 2.7	**Содержание учебного материала**		

Общая физическая подготовка (ОФП)	**Тематика практических работ (занятий)**	**6**	
	Практическое занятие № 37-42 Инструктаж по ТБ. 37. Упражнения на брюшной пресс. 38. Комплекс упражнений на гибкость. 39. ОФП в парах с предметами. Упражнения силовой направленности. 40. Техника прыжков через скакалку. Дыхательные упражнения на месте. 41. Дыхательные упражнения на месте. 42. Сдача контрольных нормативов по теме «ОФП».		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 2.8 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Практическое занятие № 43-48 Инструктаж по ТБ. 43. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения. 44. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения. 45. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции. 46. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции. 47. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. 48. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	**6**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)			
Тема 3.1 Общая физическая подготовка (ОФП)	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**6**	
	Практическое занятие № 48-52. Инструктаж по ТБ. 49. Выполнение комплексов утренней гимнастики, для снижения массы тела, дыхательных упражнений. 50. Выполнение комплексов утренней гимнастики, для снижения массы тела, дыхательных упражнений. 51. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки, по профилактике плоскостопия. 52. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки, по профилактике плоскостопия. 53. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1

	упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма. 54. Комплекс упражнений для развития координации движений.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Раздел 4. Учебно-тренировочный			
Тема 4.1 Баскетбол	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**8**	
	Практическое занятие № 55-62 Инструктаж по ТБ. 55. Консультация на тему: «Перемещение игрока. Техника владения мячом. Броски мяча. 56. Перемещение игрока. Владение мячом. Ловля и передача мяча. 57. Техника владением мячом. Техника игры в нападении. 58. Тактика игры в защите. Двусторонняя игра. 59. Совершенствование техники ведения и передачи мяча. 60. Совершенствование техники «штрафного броска». Броски по кольцу с места и в движении. 61. «Двойной шаг» – зачёт. Броски по кольцу в движении. Двусторонняя игра с элементами ведения и передачи мяча. 62. Контрольные упражнения по теме «Баскетбол».		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 4.2 Волейбол	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**7**	
	Практическое занятие № 63-69 Инструктаж по ТБ. 63. Прием мяча от сетки. Подачи. Двусторонняя игра 64. Перемещение игрока. Прием и передача мяча. 65. Зачетные упражнения. Двусторонняя игра. 66. Техника игры в защите, техника подачи, двусторонняя игра. 67. Совершенствование техники приёма-передачи мяча ч/з сетку. Передача мяча ч/з сетку – зачёт. 68. Совершенствование техники верхней прямой подачи. Учебная игра. 69. Контрольные упражнения по теме «Волейбол»		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Дифференцированный зачет	**1**	
	Итого по дисциплине	**72**	

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 контролей.

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 ОБД.12 Физическая культура;
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. 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. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 68 с. - ISBN 978-5-8114-7558-2

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

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

3. 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.

Основные электронные издания

1. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. - Москва:КноРус, 2022. - 424 с. - ISBN 978-5-406-08738-1. - URL:https://book.ru/book/941736 (дата обращения: 17.02.2024). - Текст: электронный.

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: – 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. Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма; – 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	- правильность применения профессиональной терминологии; − перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков; − перечисление критериев здоровья человека; − характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда; − перечисление форм методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии; − представление взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии; − представление профессиональных заболеваниях; − представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма. Выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности; − сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Текущий контроль при проведении: тестирование, контрольные задания, самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: в форме зачета, дифференцированного зачета. **Лёгкая атлетика** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); **Спортивные игры** Экспертная оценка: - техники базовых элементов спортивных игр; -технико-тактических действий студентов в ходе проведения учебных играм.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общеобразовательного цикла

ОДБ. 13 Основы безопасности и защита Родины

по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 № 731 (ред. от 03.07.2024).Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 № 731 (ред. от 03.07.2024);

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

с учётом:

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №17 от «18» июня 2024 года.

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

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Каменских Ольга Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

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

Председатель ЦК _____

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

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.13 Основы безопасности и защита Родины

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

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

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем

- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность;

-переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- интегрировать знания из разных предметных областей;

- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

знать:

–основные принципы организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, права и обязанности гражданина в этой области; права и обязанности гражданина в области гражданской обороны;

–действия по сигналам гражданской обороны;

основы законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения

-основы законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера

-способы безопасного поведения в природной среде;

-основы пожарной безопасности;

-права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

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

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего часов по дисциплине 68 часов, в том числе:

– 1) максимальной учебной нагрузки обучающихся – 68 часов, включая практические занятия – 54 часа;

– промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)

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.

Коды формируемых компетенций	**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 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 мирного и военного времени
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 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.13 Основы безопасности и защита Родины

3.1. Тематический план 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. профессионально-ориентированная подготовка	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства	4	4	1			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	2	2	1			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 3. Безопасность в быту	4	4	3			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 4. Безопасность на транспорте	4	4	3			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 5. Безопасность в общественных местах	4	4	4			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 6. Безопасность в природной среде	4	4	4			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи	6	6	6			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 8. Безопасность в социуме	6	6	6			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве	6	6	6			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму	6	6	6			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 11. Основы военной подготовки	11	11	7			

	Прикладной модуль	10		7			
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)		1	1				
Всего часов:		**68**		**54**			

3.2. Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине

Наименование, разделов и тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства				**4**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	**Содержание учебного материала**			
	1	Российская Федерация в современном мире.	Выучить конспект	1
	2	Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов.	Выучить конспект	1
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**			
	3	Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации ЧС	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №1			
	4	Задачи гражданской обороны.	Подготовить сообщение	1
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе				**2**
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	**Содержание учебного материала**			
	5	Современные представления о культуре безопасности	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №2			
	6	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства.	Подготовить сообщение	1
Раздел 3. Безопасность в быту				
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	**Содержание учебного материала**			**2**
	7	Источники опасности в быту.	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №3			
	8	Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Подготовить сообщение	1
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №4,5			
	9	Пожарная безопасность в быту	Подготовить сообщение	1

	10	Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах.	Подготовить сообщение	1
Раздел 4. Безопасность на транспорте				4
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	**Содержание учебного материала**			
	Практические занятия №6			
	11	Безопасность дорожного движения	Подготовить сообщение	1
	12	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера	Подготовить сообщение	1
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №7,8			
	13	Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Подготовить сообщение	1
	14	Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации	Подготовить сообщение	1
Раздел 5. Безопасность в общественных местах				4
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №9,10			
	15	Опасности социально-психологического характера	Подготовить сообщение	1
	16	Опасности в общественных местах социально-психологического характера	Подготовить сообщение	1
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №11,12			
	17	Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей	Выучить конспект	1
	18	Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций	Выучить конспект	1
Раздел 6. Безопасность в природной среде				4
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №13,14			
	19	Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS).	Подготовить сообщение	1
	20	Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях.	Подготовить сообщение	1
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №15,16			
	21	Природные чрезвычайные ситуации	Выучить конспект	1

	22	Природные пожары	Выучить конспект	1
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи				6
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №17,18			
	23	Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Выучить конспект	1
	24	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика».	Выучить конспект	1
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №19,20			
	25	Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Подготовить сообщение	1
	26	Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний.	Подготовить сообщение	1
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №21,22			
	27	Психическое здоровье и психологическое благополучие	Подготовить сообщение	1
	28	Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья	Подготовить сообщение	1
Раздел 8. Безопасность в социуме				
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №23,24			
	29	Понятие «конфликт». Способы поведения в конфликте.	Выучить конспект	1
	30	Способы разрешения конфликтных ситуаций.	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №25,26			
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	**31**	Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Подготовить сообщение	1
	32	Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации.	Подготовить сообщение	1
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала			
	Практическое занятие №27,28			
	33	Психологическое влияние в больших группах.	Подготовить сообщение	1
	34	Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание)	Подготовить сообщение	1
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве				6

Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №29,30			
	35	Безопасность в цифровой среде	Подготовить сообщение	1
	36	Мошенничество, правила защиты от мошенников.	Подготовить сообщение	1
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №31,32			
	37	Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Подготовить сообщение	1
	38	Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения	Подготовить сообщение	1
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №33,34			
	39	Достоверность информации в цифровой среде	Подготовить сообщение	1
	40	Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве	Подготовить сообщение	1
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму				6
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	**Практическое занятие №35,36**			
	41	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Подготовить сообщение	1
	42	Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №37,38			
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	**43**	Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Подготовить сообщение	1
	44	Формы совершения террористических актов.	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №39,40			
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	**45**	Противодействие экстремизму и терроризму	Подготовить сообщение	1
	46	Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму	Подготовить сообщение	1
Раздел 11. Основы военной подготовки				11
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие	**Практическое занятие №41,42**			
	47	Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Подготовить	1

благополучного развития страны			сообщение	
	48	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.	Подготовить сообщение	1
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	**Практическое занятие №43,44**			
	49	Виды, назначение и характеристики современного оружия	Подготовить сообщение	1
	50	Стрелковое оружие.	Подготовить сообщение	1
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	**Практическое занятие №45,46,47**			
	51	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения.	Подготовить сообщение	1
	52	Виды оружия массового поражения и поражающие факторы.	Подготовить сообщение	1
	53	Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты.	Подготовить сообщение	1
	54	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС).	Подготовить сообщение	1
	55	Радиосвязь, назначение и основные требования.	Подготовить сообщение	1
	56	Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	Подготовить сообщение	1
	57	Контрольная работа	Повторить изученное	1
***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час**				
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала			
	Практическое занятие №48,49			
	58	Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой профессии	Выучить лекцию	1
	59	Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой профессии	Выучить лекцию	1
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	**Практическое занятие №50,51**			
	60	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи.	Выучить лекцию	1
	61	Состояния, при которых оказывается первая помощь.	Выучить лекцию	1
Прикладной модуль:	Содержание учебного материала			

Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	**62**	Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Выучить лекцию	1
	63	Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать»	Выучить лекцию	1
	64	Тематическая экскурсия в музей воинской славы	Выучить лекцию	1
	Практическое занятие №52,53,54			
	65	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВК(по плану)	Составить отчёт	1
	66	Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану)	Написать статью	1
	67	Встреча с участниками СВО	Написать статью	1
	68	Дифференцированный зачёт	Повторить изученный материал	1

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Безопасности жизнедеятельности и охраны труда 33,09 м2

Перечень основного оборудования:

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

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

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

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение контрольных работ;
- ответы на тесты и тестовые задания;
- теоретических и практических занятий;

промежуточный контроль: дифференцированный зачёт.

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

Основная литература:

1. Часть 1: Шойгу Ю.С., Белинская О.В., Ащаулов В.К. и др;

под редакцией Шойгу Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях; Просвещение

2. Часть 2: Шойгу Ю.С., Байбарина Е.Н., Зуев В.А. и др;

под редакцией Шойгу Ю.С.Основы безопасности жизнедеятельности: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные

программы среднего профессионального образования: в 2 частях; Просвещение

3. Дежурный Л.И., Неудахин Г.В., Шубина Л.Б. и др. Первая помощь, основы преподавания первой помощи, основы ухода за больным. Базовый уровень. Учебное пособие разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность; -переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения		- Фронтальный опрос;
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные принципы организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, права и обязанности гражданина в этой области; права и обязанности гражданина в области гражданской обороны; действия по сигналам гражданской обороны; основы законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения -основы законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера -способы безопасного поведения в природной среде; -основы пожарной безопасности; -права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.		-Фронтальный опрос; -Выполнение заданий на дифференцированном зачете

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общеобразовательного цикла
ПОО.01 Проектная деятельность

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

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 комиссииобщеобразовательного цикла, протокол от «___» _____202___ г., № ___

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Стегний Светлана Юрьевна, преподаватель общеобразовательного цикла

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

Председатель ЦК _____

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

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.01 Проектная деятельность

1.1. Область применения программы общеобразовательной дисциплины

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 предлагаемым дисциплинам общеобразовательного цикла.

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

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ПОО.01 Проектная деятельность направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

В результате освоения программы обучающийся должен

уметь:

- оценивать постановку цели и задач исследования, определять возможности и эффективность применения различных методов, приемов, форм его организации
- анализировать факты и явления;
- находить и анализировать информацию, необходимую для решения профессиональных проблем, повышения эффективности деятельности, профессионального самообразования и саморазвития;
- находить и использовать методическую литературу и др. источники информации;
- определять цели и задачи решения проектной задачи, планировать виды деятельности;
- проводить контроль, осуществлять отбор контрольно-измерительных материалов, форм и методов диагностики результатов проектной деятельности;
- сравнивать эффективность применяемых методов, выбирать наиболее эффективные технологии;
- готовить и оформлять отчеты, рефераты, конспекты;
- определять цели, задачи, планировать исследовательскую и проектную деятельность;
- использовать методы и методики исследования и проектирования;
- оформлять результаты исследовательской и проектной работы.

знать:

- требования образовательного стандарта к организации проектной деятельности;
- основные принципы организации проектной деятельности;
- формы и виды организации деятельности и решения проектной задачи;
- логику подготовки и требования к устному выступлению, отчету, реферированию, конспектированию;
- основы организации опытно-экспериментальной работы;
- средства контроля и оценки качества;
- особенности внеурочной работы в рамках проектной деятельности.

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 ПОО.01 Проектная деятельность составляет 32 часа, в том числе:

- самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 26 часов, из них лабораторных работ и практических занятий 16 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общие компетенции	**Планируемые результаты**
	Общие
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;
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: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным

	Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
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	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные

	учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.01 Проектная деятельность

3.1 Структура учебной дисциплины

Формируемые компетенции	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение МДК				
			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 02-05	Раздел 1. Методология проектной деятельности.	8	6	4		2	
ОК 02-05	Раздел 2. Выполнение проекта	15	13	9		2	
ОК 02-05	Раздел 3 Защита проекта	9	7	3		2	
Всего часов:		**32**	**26**	**16**		**6**	

3.1. 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 Методология проектной деятельности.	**Содержание учебного материала**			**8**
	1	История возникновения проектной деятельности. Цели и задачи курса. Развитие проектной деятельности в России.	Выучить конспект	1
	2	Проектная деятельность: научное обоснование и методология. Понятие «проект», основные этапы проектирования. Основные характеристики проектирования.	Выучить конспект	1
	3	**Практическое занятие №1** Классификация проектов. Многообразие типологий и классификаций проектов.	Отчет по ПЗ	1

	4	**Практическое занятие №2** Бизнес-проектирование и бизнес-проекты. Особенности бизнес-проектов. Результаты проектирования.	Отчет по ПЗ	1
	5	**Практическое занятие №3** Практико-ориентированные проекты. Исследовательские и опытные проекты.	Отчет по ПЗ	1
	6	**Практическое занятие №4** Информационные и творческие проекты. Отличительные черты и особенности информационных и творческих проектов.	Повторить конспект	1
	Самостоятельная работа обучающихся			2
	Работа с материалом лекции и текстом учебника, подготовка ответов на предложенные вопросы по тематике уроков Контроль в форме: проверки правильности ответов на вопросы Составление сравнительной таблицы данных видов проектов на основе материалов лекции и учебника. Контроль в форме: проверки правильности составленной таблицы.			
Раздел 2. Выполнение проекта	**Содержание учебного материала**			**15**
	7	Теоретические основы проектной деятельности. Основные понятия и определения. Что такое информация? Свойства информации. Понятие и решение проблем. Понятие проблемы. Модель проблемной ситуации.	Выучить конспект	1
	8	План проекта. Назначение плана проекта. Основные задачи планирования.	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	9	**Практическое занятие №5** Принципы организации проектной деятельности. Общая характеристика основных принципов и требований к организации проектной деятельности.	Отчет по ПЗ	1
	10	**Практическое занятие №6** Структурирование проекта. Основные модели структурирования: дерево целей, дерево решений, дерево работ.	Повторить конспект	1
	11	**Практическое занятие №7** Принципы конструирования и проектирования	Отчет по ПЗ	1

		индивидуальных(инвестиционных) проектов. Моделирование как составная часть проектирования инновационной деятельности. Классификация моделей.		
	12	**Практическое занятие №8** Проектирование. Методы и этапы проектирования. Классификация методов проектирования.	Отчет по ПЗ	1
	13	**Практическое занятие №9** Конструирование. Виды конструкторских задач.	Отчет по ПЗ	1
	14	Методы сбора исходных данных. Инструментальный метод. Наблюдение. Анализ документов. Анкетный опрос. Интервью. Эксперимент. Методы научного познания.	Выучить конспект	1
	15	**Практическое занятие №10** Работа проектной команды на этапах разработки выполнения проекта. Разрешение конфликтов. Завершение работы команды.	Отчет по ПЗ	1
	16	**Практическое занятие №11** Общие требования к разработке и реализации проектов. Структура и содержание проекта. Требования, выдвигаемые к студенческому проекту.	Отчет по ПЗ	1
	17	**Практическое занятие №12** Планирование и оценка результатов проекта. Основные задачи планирования. Формирование целей проекта. Параметры оценки проекта.	Отчет по ПЗ	1
	18	Особенности исследовательского проекта. Структура и этапы работы над информационным проектом.	Выучить конспект	1
	19	**Практическое занятие №13** Информационные источники. Виды информационных источников. Инструментарий работы с информацией – методы, приемы, технологии.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 38-41	1
	Самостоятельная работа обучающихся			2
	Работа с материалом лекции и текстом учебника, подготовка ответов на предложенные вопросы по тематике уроков			

	Контроль в форме: проверки правильности ответов на вопросы Подбор источников информации по теме своего проекта Контроль в форме: проверки правильности задания.			
Раздел 3 **Защита проекта**	**Содержание учебного материала**			**9**
	20	Приемы и методы реализации проектной деятельности: практические, словесные, наглядные – общая характеристика. Оценивание проекта.	Выучить конспект	1
	21	Критерии защиты индивидуальных проектов. Требования к оценке проектов и к самооценке.	Выучить конспект	1
	22	**Практическое занятие №14** Подготовка презентации и защита проекта**.** Основные требования к презентации проекта. Техника выступления, ответы на вопросы, работа с оппонентами.	Отчет по ПЗ	1
	23	Письменный отчет по проекту. Структура письменного отчета, характеристика разделов отчета.	Выучить конспект	1
	24	«Продукты» проектной деятельности. Виды «продуктов» проектной деятельности. Основные требования к «продукту» проекта.	Выучить конспект	1
	25	**Практическое занятие №15** Разработка алгоритма работы над проектом.	Отчет по ПЗ	1
	26	**Практическое занятие №16** Оформление титульного листа. Оформление библиографического списка.	Отчет по ПЗ	1
	Самостоятельная работа обучающихся			2
	Подготовка презентации и текста защиты своего проекта. Контроль в форме: проверки правильности задания.			
Всего часов				**32**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Проектная деятельность».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф-доска;
- комплект учебно-методической документации;
- стенды

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- устройство для воспроизведения звука;
- принтер;
- роутер

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности.

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

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

Текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, оформление отчетов по практическим работам и т.д.;

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, 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 3лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Половкова М.В., Носов А.В., Половкова Т.В. Индивидуальный проект. Шаг в профессию: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Просвещение, 2024 г.

2. Шестернинов Е.Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию: базовый уровень: практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение, 2025 г.

Дополнительные источники:

1. Земсков Ю.П., Асмолова Е.В. Основы проектной деятельности: учебное пособие – СПб: Лань, 2021 г.

2. Мандель Б.Р. Основы проектной деятельности: учебное пособие - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2018 г.

3. Сергеев И. С. Как организовать проектную деятельность учащихся. Практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. - М.: АРКТИ, 2014.

Интернет-ресурсы:

1. Глобальная школьная лаборатория: URL: https //globallab.org/ru/#. WaXDS61ePfY.

2. Научная школа человекосообразного образования:URL: http://khutorskoy.ru/ science/

3. Портал метапредметных олимпиад: URL: http://олимпиады.онлайн.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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
Знания: - базовые логические действия; - базовые исследовательские действия; - работа с информацией;	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	**Текущий контроль** при проведении: письменных/устных опросов; выполнения контрольных работ, тестирования;
Умения - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, - самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; - владеть различными способами общения и взаимодействия.	правильность и полнота выполнения заданий; точность формулировок и расчетов; соответствие заданным требованиям и регламентам; оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов	**Текущий контроль:** оценка выполнения практических заданий; защита отчетов по практическим работам; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.

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, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13 июля 2021 г. № 450); Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в редакции, действующей на 2025 год);

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 «___» _____2025 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		Содержание учебного материала		**2**

невербальное общение с гостем.				
	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	1

			задание	
	33	Практическое занятие № 18 «Стратегии поведения при жалобах на качество».	Выполнить задание	1
	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: - применять правила делового этикета; - поддерживать деловую репутацию; - соблюдать требования культуры речи; - пользоваться приёмами саморегуляции; - выполнять нормы поведения в деловой обстановке; - налаживать контакты с партнерами; - организовать рабочее место.	Демонстрация правил делового этикета. Умение регулировать свое поведение. Применение теоретических знаний на практических занятиях.	**Текущий контроль:** - Ролевые игры; - Экспертное наблюдение; - Наблюдение за практическими заданиями; - Тестирование. **Промежуточная аттестация:** - Дифференцированный зачет.
Знать: - этику деловых отношений; - основы деловой культуры; - нормы и правила поведения; - основные правила этикета; - основы психологии производственных отношений; - основы управления и конфликтологии.	Демонстрация понимания теоретических основ. Четкое воспроизведение и интерпретация понятий. Знание психологии покупателя.	**Текущий контроль:** - Устный опрос; - Тесты; - Проверка конспектов; - 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 заняти№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 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: - 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	Тестирование Дифференцированный зачет Решение ситуационных задач
Знания: - сущности 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Тестирование Дифференцированный зачет Решение ситуационных задач

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		

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 - 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 и 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;	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

	- 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	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
ПМ.01	- осуществлять приём заказа на блюда и напитки; - 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; - способы подачи блюд; - правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; - кулинарную характеристику блюд; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
ПМ.02	- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете	- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; - 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 2. Химический состав пищевых продуктов 3. Качество и безопасность продовольственных товаров. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров 4. Основы упаковки. Транспортирование и хранение пищевых товаров	
	Тематика практических работ	2
	5-6. Практическая работа 1 Изучение состава пищевых продуктов и расчет их калорийности	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	1. Подготовить сообщение «Значение пищевых веществ в обеспечении жизнедеятельности организма» 2. Подготовить сообщение «Показатели безопасности продовольственных товаров»	
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	**Содержание учебного материала**	2
	7. Пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика свежих овощей, плодов и ягод. 8. Пищевая ценность, классификация и товароведная характеристика свежих грибов и продуктов переработки овощей, плодов, ягод и грибов.	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 2 9-10. Изучение помологических сортов и оценка качества семечковых плодов **Практическая работа 3** 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 Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	1. Подготовить доклад «Болезни и вредители зерна и зерновых товаров» 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. 18. Сахаристые кондитерские изделия: виды, ассортимент оценка качества. Мучные кондитерские изделия: виды, ассортимент оценка качества	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 5 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. 22. Товароведная характеристика чая и кофе, чайных и кофейных напитков 23. Товароведная характеристика минеральных и столовых вод и безалкогольных напитков. Пиво и квас. 24. Товароведная характеристика алкогольных напитков	
	Тематика практических работ	3
	25-26. Практическая работа 6 Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе **Практическая работа 7** 27-28. Изучение ассортимента и качества безалкогольных напитков и кваса	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составить схему классификации пряностей 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 30. Товароведная характеристика, ассортимент и качество кисломолочных продуктов. 31. Товароведная характеристика, ассортимент и качество масла сливочного 32. Товароведная характеристика сыров 33. Товароведная характеристика молочных консервов. Товароведная характеристика мороженого.	
	Тематика практических работ	2
	34-35. Практическая работа 8 Изучение ассортимента и оценка качества сыров сычужных	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составить схему классификации кисломолочных продуктов 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 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Подготовить сообщение «Дефекты яиц» 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 40. Товароведная характеристика ассортимента, хранение, оценка качества животных жиров. Товароведная характеристика ассортимента, хранение, оценка качества комбинированных жиров	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 10 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. 44. Мясо птицы и кроликов: пищевая ценность, классификация, виды, оценка качества. Мясные полуфабрикаты и субпродукты. 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 Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий **48-49. Практическая работа 12** 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 51. Переработка рыбы: виды, технология переработки. Ассортимент и оценка качества переработанных рыбных товаров 52. Икорные товары и морепродукты: классификация, виды, оценка качества. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 13 53-54. Изучение ассортимента и качества переработанных рыбных товаров **Практическая работа 14** 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 / 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: –ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; –виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; –методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; –современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; –виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	Текущий контроль при проведении: – письменных/устных опросов; – выполнения контрольных работ, тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) Промежуточная аттестация в виде: – письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; тестирования.
Умения – проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; – оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; – оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; – осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: – оценка выполнения практических заданий; – защита отчетов по практическим работам; – оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на 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 «___» _____2025 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 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 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 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 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 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: - применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; - соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	Текущий контроль при проведении: – письменных/устных опросов; – выполнения контрольных работ, тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) Промежуточная аттестация в виде: – письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; тестирования.
Знания: - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; - основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения права и обязанности работников в области профессиональной деятельности организационно-правовые формы организаций; - формы оплаты труда	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок ; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: – оценка выполнения практических заданий; – защита отчетов по практическим работам; – оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачёте

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 профессией;

– 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 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 Защита населения и территорий при стихийных бедствиях..	подготовить отчет о выполнении ПР	2
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение: «Правила и порядок действий при возникновении пожара,		2

		пользовании средствами пожаротушения»		
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»		4

		Подготовить сообщение: «Первая (доврачебная) помощь при отравлениях»., «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 Проявление терроризма **в** России. 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: – 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 (СПО); - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	устный и письменный опрос; анализ выполнения заданий самостоятельной работы; оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; анализ решений вести себя в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера; анализ суждений обучающихся об экстремизме, терроризме, действиях противоправного и асоциального поведения.
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	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; - 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 профессией; - владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.	действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.	демонстрация умения использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения; 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 357
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 358
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 364
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 368
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 370

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: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности.	-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: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	результата. - 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. - 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. - 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. - 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. - 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: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	- сформировать умение определять задачи для поиска информации; - применять умение определять необходимые источники информации; - уметь планировать процесс поиска, выстраивать стратегию поиска информации: определять последовательность действий, распределять время и ресурсы, выбирать оптимальные методы и инструменты. - научиться структурировать получаемую информацию, владеть приёмами систематизации данных (например, создание таблиц, схем, ментальных карт), чтобы упорядочить информацию и облегчить её анализ; - выделять наиболее значимое в перечне информации, фильтровать данные, отличать ключевую информацию от второстепенной, выявлять противоречия и несоответствия. - оценивать практическую значимость результатов поиска, анализировать, насколько полученные данные релевантные задаче, полезны для решения профессионального вопроса и актуальны. - сформировать умение оформлять результаты поиска; - сформировать умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - проверять достоверность информации, владеть методами верификации данных, уметь проводить сравнительный анализ источников, оценивать их авторитетность и актуальность; - 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; - использовать методы поиска и анализа информации в цифровой среде; - выучить основы информационной безопасности и этики работы с данными; - 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: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: 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; - сформировать навык адаптации цифровых инструментов для личностного роста; - использовать цифровые технологии в предпринимательской деятельности; - сформировать навык работы с цифровыми инструментами для финансового планирования. - научиться оценивать риски и безопасность при использовании цифровых инструментов в предпринимательской и финансовой сферах. - применять навык интеграции цифровых технологий в бизнес-процессы. - использовать данные и аналитику для принятия решений в предпринимательской деятельности. - сформировать навык коммуникации и сотрудничества в цифровой среде. - применять принципы работы современных цифровых инструментов для саморазвития и предпринимательства; - выучить основы цифровой экономики и её влияние на профессиональную сферу; - использовать методы использования данных для принятия бизнес-решений; - применять правила информационной безопасности при работе с финансовыми и бизнес-данными;

	возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	- изучить возможности цифровых технологий для управления личными и профессиональными проектами.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- владеть информационной и цифровой терминологией и системой базовых информационных понятий, умение применять понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять	- сформировать умение читать и понимать профессиональную документацию на государственном языке. терминологию. Это включает работу с инструкциями, отчётами, стандартами, контрактами и другими типами профессиональных текстов; - 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; овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	технических описаний и т.п.; - 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; - применять навык адаптации текстов под разные языковые и культурные контексты; - использовать цифровые базы данных и библиотеки для поиска профессиональной документации; - сформировать навык оформления документов в соответствии с международными стандартами; - анализировать и сравнивать информацию из источников на разных языках, сопоставлять данные из русскоязычных и иностранных источников, выявлять противоречия, оценивать достоверность и актуальность информации; - знать основы терминологии и стилистики в профессиональной сфере на государственном и иностранном языках; - выучить принципы работы цифровых инструментов для перевода и анализа текстов; - знать особенности оформления документов в соответствии с международными стандартами; - использовать методы поиска и оценки качества профессиональной документации на разных языках;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08(ц) Основы цифровой грамотности и информационные технологии 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 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)	Домашнее задание	Объем часов
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	Таблица сравнения табличных	1

		информацией (текстовой, графической, табличной)	процессоров	
	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 официанта, привести примеры	1
	35	АСУ различного назначения, примеры их использования	АСУ бармена, 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; - способы сортировки и анализа найденной информации; - способы создания и редактирования мультимедийного контента; - основы информационной безопасности; - технологии и процессы цифрового производства; - сферы применения больших цифровых данных; - правила общения в социальных сетях и этические нормы; - виды ответственности за неправомерные действия в сети; - особенности проектного подхода к организации деятельности; - возможности современных и перспективных средств разработки программных продуктов и технических средств.	Обучающийся планирует информационный поиск; определяет характеристики базовых системных программных продуктов; создает документы в различных прикладных программах; описывает устройство компьютерных сетей	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; дифференцированный зачет.
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 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.	формулирует методы и средства сбора, хранения, обработки, передачи информации; владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов; уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; разбивать процесс решения задачи на этапы; создает и отправляет документы по электронной почте; решает прикладные задачи с использованием текстового редактора и табличного процессора; перечисляет основные принципы информационных и телекоммуникационных технологий перечисляет основные методы информационных и телекоммуникационных технологий.	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; 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 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. 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 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; – значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен); – языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;	Демонстрация интереса к будущей профессии; – рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества; – демонстрация навыков использования информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – нахождение информации с помощью современных информационных технологий	– внеаудиторная домашняя работа: сообщения; – практическая работа; – устный опрос; – индивидуальные задания, – письменные работы, – тестирование
Умения:		
– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; – знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности – писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в странах изучаемого языка, – делать выписки из иноязычного текста; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности	– демонстрация интереса к будущей профессии; – доброжелательное и адекватное ситуации взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения – организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; – осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях; – использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	– внеаудиторная и домашняя работа; – устные и письменные сообщения; – практическая работа; – устный опрос; – письменный контроль, – 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 **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	ККТ.		
ПКн 2.9	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	**Умения:** распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; оформлять документы по кассовым операциям; **Знания:** 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; 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:** 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;	Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций	**12**	
ПКн 2.11	Оформлять документы по кассовым операциям	**Умения:** осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; оформлять документы по кассовым операциям; **Знания:** документов, регламентирующих применение ККТ; правил расчетов и обслуживания покупателей; типовых правил			

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

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. **3-4**. Технические характеристики ККТ различных видов. **5-6**. Функциональные характеристики ККТ различных видов. **7.** Неисправности, возникающие в процессе работы. **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: Работа с конспектами, с учебной и специальной литературой по вопросам, составленными преподавателем. Подготовить конспект по теме: «Назначение и устройство контрольно-кассовых машин». Составить сравнительную таблицу «Сходства и различия в отдельных видах ККТ». Подготовить конспект по теме: «Характеристика отдельных типов контрольно-кассовых машин».	8
Раздел 2. Платежеспособность государственных денежных знаков.	**Содержание учебного материала**	**4**
	24. Денежные банкноты и монеты, признаки их платежеспособности. **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: Работа с конспектами, с учебной и специальной литературой по вопросам, составленными преподавателем. Подготовить конспект по теме: «Защитные элементы банкнот и их характеристика». Подготовить презентацию по теме: «Защитные элементы банкнот и их характеристика».	5
Раздел 3. Документальное оформление кассовых операций	**Содержание учебного материала**	**7**
	28. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. **29.** Инкассация денежных средств. **30.** Правила хранения денежных средств. Кассовый отчет и порядок его составления. **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: Работа с конспектами, с учебной и специальной литературой по вопросам, составленными преподавателем. Подготовить конспект по теме: «Регистрация ККТ». 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: - документы, регламентирующие применение ККТ; - правила расчетов и обслуживания покупателей; - типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации; - классификацию устройства ККТ; - основные режимы ККТ; - особенности технического обслуживания ККТ; - признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; правила оформления документов по кассовым операциям.	- полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); - точность формулировок; - правильность применения профессиональной терминологии; - глубина проработки материала	**Текущий контроль** при проведении: - письменных/устных опросов; - выполнения контрольных работ, тестовых заданий; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, - аналитических записок, учебных исследований и др.) **Промежуточная аттестация** в виде экзамена по модулю, предполагающего ответы на теоретические вопросы и решение ситуационного практического задания
Уметь: - осуществлять подготовку ККТ различных видов; - работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах), фискальных регистраторах; - устранять мелкие неисправности при работе на ККТ; - распознавать платежеспособность государственных денежных знаков; - осуществлять заключительные операции при работе на ККТ; - оформлять документы по кассовым операциям; соблюдать правила техники безопасности	- полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); - точность формулировок; - правильность применения профессиональной терминологии; - глубина проработки материала	**Текущий контроль** при проведении: - письменных/устных опросов; - выполнения контрольных работ, тестовых заданий; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) **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 профессии;

– организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;

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

– эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

– 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 [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 [1] с. 4-10	1
	Практические занятия			

	4	**Практическое занятие № 1.** Инструктаж по ТБ. 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. 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 **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. 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: – приемы структурирования информации; – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; – принципы мониторинга окружающей среды; – задачи и цели природоохранных органов управления и надзора	– создаёт презентации соблюдает правила экологической безопасности в профессиональной деятельности – применяет ресурсосбережение в профессиональной деятельности – проводит мониторинг окружающей среды – понимает функции природоохранных органов управления и надзора	Текущий контроль при проведении: – письменных/устных опросов; – собеседование; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) Промежуточная аттестация в виде Дз
Умения: – определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; – определять условия устойчивого состояния экосистем и причины возникновения экологического кризиса использовать нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	– выбирает и пользуется справочной литературой – производит расчеты по нормированию качества окружающей среды – понимает и выявляет основные направления ресурсосбережения – умеет определять устойчивость экосистемы – применяет нормативные акты в области рационального природопользования.	Текущий контроль: – оценка выполнения практических заданий; – защита отчетов по практическим работам; – оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: 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

профессия 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 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	**Тема 4.1. Волейбол.** Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. Нижняя и верхняя прямая и боковая подачи. ОФП	21	1	10		10	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	**Тема 4.2. Баскетбол.** Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. Передачи мяча. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	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 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** Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья.	**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания		
Раздел 2. Легкая атлетика		**3**	
Тема 2.1 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**		
	Классификация видов легкой атлетики (ходьба, бег, прыжки, метания, многоборье). Оздоровительное и прикладное значение легкой атлетики. Особенности личной гигиены легкоатлета. **Правила безопасности во время занятий легкой атлетикой**.	**1**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему «Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки». Подготовить сообщение на тему «Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями».	**2**	
Тема 2.2 Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практическое занятие № 1. Инструктаж по ТБ. 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 Развитие беговой выносливости. Воспитание выносливости. Кроссовая подготовка	**2**	
Тема 2.3	**Содержание учебного материала**		

Совершенствование техники длительного бега	**Тематика практических работ (занятий)**		
	Практические занятия 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 Развитие силы мышц ног, прыгучести. Развитие мышц плечевого пояса.	**2**	
Тема 2.4 Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практические занятия Практическое занятие № 3. Инструктаж по ТБ. Специальные упражнения прыгуна, ОФП.	**1**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Самостоятельная работа обучающихся: Комплекс упражнений для развития координации.	**1**	
Тема 2.5 Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практические занятия Практическое занятие № 4. Инструктаж по ТБ. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега.	**1**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Тема 2.6 Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практические занятия 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. Гимнастика	**Содержание учебного материала**		
	Упражнения корригирующей гимнастики. Комплекс упражнений для развития координации движений.	**1**	
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практические занятия 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. Практическое занятие № 9-10. Инструктаж по ТБ. Общеразвивающие упражнения с предметами (гантели, гирями, скакалка, гимнастическая палка, мячи, набивные мячи), упражнения в паре с партнером. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Практическое занятие № 11-12. Инструктаж по ТБ. Круговая тренировка. Упражнения на тренажерах. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа. Подтягивание на перекладине. Подъем туловища в сед за 60 с. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление и выполнение комплекса упражнений утренней гигиенической гимнастики. Круговая тренировка для развития силы основных мышечных групп в домашних условиях с собственным весом. Комплекс упражнений для формирования и коррекции осанки. Комплекс степ – аэробики. Комплекс ритмической гимнастики. Комплекс упражнений стретчинга. Комплекс упражнений шейпинга.	**10**	
Раздел 4. Спортивные игры		**42**	
Тема 4.1. Волейбол Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. Нижняя и верхняя прямая и боковая подачи. ОФП	**Содержание учебного материала**		
	Тактика игры в защите и нападении.	**1**	
	Тематика практических работ (занятий)		
	Практические занятия Практическое занятие № 13 – 22 Инструктаж по ТБ. Челночный бег 4х9м. Перемещения, разновидности стоек, передача мяча: передача снизу и сверху двумя руками, в парах, через сетку, передача мяча с изменением высоты. Подача: верхняя прямая подача по зонам. Нападающий удар с различных передач, через сетку. Одиночное блокирование, самостраховка после блока. Правила игры.	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

	Двухсторонняя игра. Игра по правилам. Передача мяча ч/з сетку. Совершенствование техники приёма-передачи мяча ч/з сетку, после нижней прямой и нижней боковой подачи. Совершенствование техники приёма-передачи мяча двумя руками: сверху и снизу, над собой и через сетку Нижняя прямая подача. Нижняя боковая подача. Двусторонняя игра с совершенствованием нижней прямой и нижней боковой подачи. Правила игры		
	Самостоятельная работа обучающихся История создания и развития волейбола. Правила безопасности при изучении элементов волейбола. Формирование профессионально значимых умений и навыков будущих специалистов средствами волейбола. Терминология игры. Правила игры в волейбол. Совершенствование техники приема, и передачи и подачи мяча. Правила соревнований. Основы судейства. Тактика игры в защите и нападении.	**10**	
Тема 4.2. Баскетбол Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП Передачи мяча. ОФП Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**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 Практическое занятие № 23-32 Инструктаж по ТБ. Теоретические сведения о мерах безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры в баскетбол. Основы техники владения мячом (дриблинг). Обучение стойкам, перемещениям, поворотам 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. Двусторонняя учебная игра. Закрепление навыков индивидуального владения мячом (дриблинг). Жесты судей. Двусторонняя учебная игра. Практика в судействе соревнований по баскетболу. 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. Двусторонняя игра с элементами ведения и передачи мяча. Развитие личностно-коммуникативных качеств, волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку.		
	Самостоятельная работа обучающихся 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. Комплекс упражнения для развития гибкости. Комплекс упражнений для развития скорости. 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: – 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. Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – 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	- правильность применения профессиональной терминологии; − перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков; − перечисление критериев здоровья человека; −характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда; − перечисление форм методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии; − представление взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии; − представление профессиональных заболеваниях; − представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма. Выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности; − сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Текущий контроль при проведении: тестирование, контрольные задания, самостоятельная работа. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. **Лёгкая атлетика** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); **Спортивные игры** Экспертная оценка: - техники базовых элементов спортивных игр; -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 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 Количество групп (рожковые кофемашины) не менее 2 Объем бойлера не менее 10 л	
20	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	Ковёр диэлектрический
21	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	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 ОП.08ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОПн.06 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
2	Zero Block.	25	
3	Visual Basic.	25	
4	Microsoft Visual C++, Code:Blocks с Mingw, Dev C++	25	
5	Turbo Pascal, Free Pascal, ABC Pascal, DevPascal/	25	
6	Dreamweaver и Sublime Text.	25	
7	Movavi.	25	
8	АудиоМастер.	25	
9	ПО Gimp, Inkscape	25	
10	Notepad++.	25	
11	Sublime, Atom, Vs Code.	25	

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

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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: – Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); – Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; – 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; – Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; – 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); – Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400); – Основы государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809); – Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762; – Федеральный закон РФ от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 24.04.2020) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; – Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; – Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» (ред. от 01.07.2020); – Распоряжение Правительств РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»; – Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об

	утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»; – Национальный проект «Демография» (утв. президиумом совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», «ФП Спорт-норма жизни» и др.); – 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); 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; 3. Приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности; 4. Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства; 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. 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. 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 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, 2027-2028 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.