



Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**Профессия**  
43.01.01 Официант, бармен

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника**  
официант; бармен; буфетчик



Подписано цифровой подписью:  
Пальчук М.И.  
DN: cn=Пальчук М.И., o=ГБПОУ  
РК "Романовский колледж  
индустрии гостеприимства",  
ou=Директор,  
email=043@crimeaedu.ru, c=RU  
Дата: 2024.08.08 08:14:52 +03'00'

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

протокол № 6 от 25.06.2024 г.

Утверждено Приказом директора ГБПОУ РК  
«РКИГ»

приказ № 129 от 25.06.2024 г.

М.И. Пальчук

Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «МРИЯ»



2024 год

**Лист согласования**

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 2.08.2013 г. № 731 об утверждении ФГОС СПО (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

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

Согласовано с работодателем

*ООО, МРКД Ч*

*Мамкина А.В. Рук-ль верр. Уиль -*  
(наименование предприятия, организации)  
(должность, подпись, ФИО)



«15» 08 2024 г.

М.П.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П.

## Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
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	7
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	16
4.3. Матрица компетенций выпускника	16
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	44
5.1. Учебный план	44
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	44
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	47
5.4. Календарный учебный график	86
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	87
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	87
5.7. Практическая подготовка	87
5.8. Государственная итоговая аттестация	87
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	88
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	88
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	88
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	88
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	89

### **Перечень приложений к ОПОП-П:**

Приложение 1. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 4. Материально-техническое оснащение
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 6. 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 разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 731 об утверждении ФГОС СПО (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования .

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №731);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

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

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

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального 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 РФ от 09.03.2022 № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68146);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.04.2021 № 63290);

Стратегия социально-экономического развития Республики Крым до 2030 года, утвержденная Законом Республики Крым от 09.01.2017 № 352-ЗРК/2017;

Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;

Локальные нормативные акты.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

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	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Для основного вида деятельности Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 года № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен» Для дополнительного профессионального блока, формируемого совместно с работодателями: Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.04.2021 № 63290)

Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются медицинская книжка, инструктаж по технике безопасности Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 731 об утверждении ФГОС СПО	
Квалификация выпускника	Официант, бармен, буфетчик	
в т.ч. дополнительные квалификации	Нет	
Направленности	Нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО	1 год 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	2952 ак. ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	Очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак. ч. (обяз.учеб.занятий)</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Общеобразовательный цикл	1476	732
Обязательная часть образовательной программы	720	496
общепрофессиональный цикл с учетом вариативной части	198 296	74 112
профессиональный цикл с учетом вариативной части	338 384 +19 нед. практики	338 384 +19 нед. практики
в т.ч. практика:	648	648
- учебная	- 216	- 216
- производственная	- 468	- 468
Вариативная часть образовательной программы	<b>144</b>	<b>84</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли, включая цифровой образовательный модуль:	84	38
Основы предпринимательства	48	20
Саморазвитие в условиях цифровой экономики	36	18
ГИА – защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	36	
<b>Всего</b>	<b>2952</b>	<b>1950</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Официант/ бармен	Приказ Министерст ва труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 610н	ОТФ А – Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена	А/01.3 выполнение инструкций и заданий по обслуживанию потребителей организаций питания
				А/02.3 выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок
				А/03.3Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
				А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
				В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
				В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
				В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
			ОТФ С – Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов
2	07.013 Специалис т цифровой	Приказ Министерст ва труда и	ОТФ А – Технологическое сопровождение	А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных



трансформации документированных сфер деятельности организации	социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н	цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	документированных сфер деятельности организации
			А/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения
			А/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

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



## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>

			<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	и и в	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> </ul>

	<p>профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> </ul>

	<p>российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> </ul>

	процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>
--	--	---

#### 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	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</li> <li>- составления заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</li> <li>- получения из столовой посуды, приборов и столового белья;</li> <li>- сервировки столов с учетом стандартов организации питания;</li> <li>- обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;</li> <li>- контроля предварительной сервировки столов;</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки наличия столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;</li> <li>- оценки качества сервировки столов;</li> <li>- организации обучения помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;</li> <li>- осуществления контроля выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены и выполнения санитарных правил;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;</li> <li>- умения использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>- составления рационов питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;</li> <li>- проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>- приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов и назначения столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</li> <li>- технологии сервировки столов;</li> <li>- материально-технической базы обслуживания;</li> <li>- санитарных требований к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</li> <li>- технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</li> <li>- базовых понятий психологии общения;</li> <li>- основных подходов в изучении проблемы общения;</li> <li>- основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики;</li> <li>- эстетики внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>- функции и характеристики обратной связи в общении;</li> <li>- основных механизмов воздействия на партнера по общению;</li> <li>- причин и факторов затрудненного общения.</li> <li>- роли пищи для организма человека;</li> <li>- основных процессов обмена веществ в организме;</li> <li>- суточного расхода энергии;</li> <li>- состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;</li> <li>- роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемости пищи, влияющих на нее факторы;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия рациона питания;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципов рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> <li>- назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- основных групп микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правил личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> </ul>
	<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;</li> <li>- рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;</li> <li>- приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;</li> <li>- передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар;</li> <li>- техники разлива алкогольных и безалкогольных напитков согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- техники откупоривания бутылки игристого вина согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- техники подачи бокалов с вином с подноса согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- техники уборки использованной посуды со стола согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- техники расчета с клиентом;</li> <li>- работы с бланком счета официанта согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдения правил этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</li> <li>- консультирования потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- осуществления приема заказа на блюда и напитки;</li> <li>- размещения заказа, подготовленного с учетом требований потребителя;</li> <li>- разлива алкогольных и безалкогольных напитков согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- откупоривания бутылки игристого вина согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера</li> <li>- подачи бокалов с вином с подноса согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- техники уборки использованной посуды со стола согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- техники расчета с клиентом</li> <li>- работы с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;</li> <li>- использования саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- расчет энергетической ценности блюд;</li> <li>- составления рационов питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;</li> <li>- произведения санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>- готовки растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> <li>- владения методами оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>- определения качества основных групп товаров;</li> <li>- качественной товароведческой характеристики основных групп товаров;</li> <li>- применения правовых знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;</li> </ul>
--	--	---

		<p>- соблюдения требования действующего законодательства и защиты своих трудовых прав в рамках действующего законодательства;</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет;</li> <li>- характеристик блюд, продуктов и напитков, включенных в меню;</li> <li>- правил сочетаемости напитков, продуктов и блюд;</li> <li>- правил культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания;</li> <li>- информационных механизмов обслуживания;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.;</li> <li>- правил разлива алкогольных и безалкогольных напитков согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- правил откупоривания бутылки игристого вина согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- правил подачи бокалов с вином с подноса согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- правил уборки использованной посуды со стола согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- правил расчета с клиентом;</li> <li>- принципов работы с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- базовых понятий психологии общения;</li> <li>- основных подходов в изучении проблемы общения;</li> <li>- основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики;</li> <li>- эстетики внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>- функции и характеристики обратной связи в общении;</li> <li>- основных механизмов воздействия на партнера по общению;</li> <li>- причин и факторов затрудненного общения;</li> <li>- роли пищи для организма человека;</li> <li>- основных процессов обмена веществ в организме;</li> <li>- суточного расхода энергии;</li> <li>- состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемости пищи, влияющих на нее факторы;</li> <li>- понятия рациона питания;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципов рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> <li>- назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- основных групп микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правил личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- владения методами оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>- товароведной характеристики основных групп товаров;</li> <li>- товароведной характеристики блюд из овощей, из рыбы, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- ассортимента и характеристик основных групп пищевых продуктов;</li> <li>- законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовых форм организаций;</li> <li>- форм оплаты труда;</li> <li>- состояния рынка ресторанных услуг Республики Крым, тенденции его развития;</li> <li>- организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности;</li> </ul>
	<p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подачи аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> <li>- подачи блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- подачи напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> <li>- применения новых технологий и форм обслуживания банкетов;</li> <li>- применения новых технологий и форм обслуживания приёмов;</li> <li>- составления меню для различных видов банкетов;</li> <li>- составления схемы сервировки стола;</li> <li>- расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>- составления рационы питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>- санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>- приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;</li> <li>- использования саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностей подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> <li>- новых технологий и форм обслуживания банкетов;</li> <li>- новых технологий и форм обслуживания приёмов;</li> <li>- составления меню для различных видов банкетов;</li> <li>- составления схем сервировки стола;</li> <li>- базовых понятий психологии общения;</li> <li>- основных подходов в изучении проблемы общения;</li> <li>- основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики;</li> <li>- эстетики внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>- функции и характеристики обратной связи в общении;</li> <li>- основных механизмов воздействия на партнера по общению;</li> <li>- причин и факторов затрудненного общения;</li> </ul>
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- роли пищи для организма человека;</li> <li>- основных процессов обмена веществ в организме;</li> <li>- суточного расхода энергии;</li> <li>- состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;</li> <li>- роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемости пищи, влияющих на нее факторы;</li> <li>- понятия рациона питания;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципов рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> <li>- назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- основных групп микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правил личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> </ul>
	<p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировки стола с учетом вида массового мероприятия;</li> <li>- замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</li> <li>- обслуживания иностранных туристов;</li> <li>- организации питания;</li> <li>- особенности питания иностранных туристов;</li> <li>- обслуживание свадебных и праздничных мероприятий;</li> <li>- правила приёма заказа на обслуживание;</li> <li>- расстановки обеденных столов и стульев;</li> <li>- подбора столового белья, посуды и приборов;</li> <li>- обслуживания встречи Нового года;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживания в номерах гостиниц;</li> <li>- обслуживания банкета;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировки стола с учетом вида массового мероприятия;</li> <li>- встречи, приема потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</li> <li>- оформления тематических столов к свадьбе;</li> <li>- оформления тематических столов к Новому году;</li> <li>- оформления тематических столов к национальным праздникам;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;</li> <li>- умения использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>- составления рационов питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;</li> <li>- проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>- приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях;</li> <li>- правил оформления тематических столов к свадьбе;</li> <li>- правил оформления тематических столов к Новому году;</li> <li>- правил оформления тематических столов к национальным праздникам;</li> <li>- видов комбинированных банкетов;</li> <li>- видов фуршетных сервировок стола;</li> <li>- классов туристических документов;</li> <li>- особенностей питания европейских туристов;</li> <li>- особенностей питания туристов из Азии;</li> <li>- базовых понятий психологии общения;</li> <li>- основных подходов в изучении проблемы общения;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики;</li> <li>- эстетики внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>- функции и характеристики обратной связи в общении;</li> <li>- основных механизмов воздействия на партнера по общению;</li> <li>- причин и факторов затрудненного общения;</li> <li>- роли пищи для организма человека;</li> <li>- основных процессов обмена веществ в организме;</li> <li>- суточного расхода энергии;</li> <li>- состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;</li> <li>- роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемости пищи, влияющих на нее факторы;</li> <li>- понятия рациона питания;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципов рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> <li>- назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- основных групп микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правил личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> </ul>
<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</p>	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;</li> <li>- приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;</li> <li>- передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;</li> <li>- досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдения правил ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;</li> <li>- осуществления приема заказа на блюда и напитки;</li> <li>- размещения заказа потребителя;</li> <li>- расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>- составления рационов питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;</li> <li>- проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>- приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> <li>- владения методами оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>- определения качества основных групп товаров;</li> <li>- качественной товароведческой характеристики основных групп товаров;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;</li> <li>- информационной базы обслуживания в организации питания;</li> <li>- роли пищи для организма человека;</li> <li>- основных процессов обмена веществ в организме;</li> <li>- суточного расхода энергии;</li> <li>- состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;</li> <li>- роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемости пищи, влияющих на нее факторы;</li> <li>- понятия рациона питания;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципов рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> <li>- назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- основных групп микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правил личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>- владения методами оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>- качественной товароведческой характеристики основных групп товаров;</li> <li>- товароведной характеристики блюд из овощей, из рыбы, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- ассортимента и характеристик основных групп пищевых продуктов;</li> </ul>
	<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;</li> <li>- передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации потребителям блюд и предоставления краткой информации о них в процессе обслуживания;</li> <li>- консультирования потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;</li> <li>- умения использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>- составления рационов питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;</li> <li>- проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>- приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики блюд, изделий и напитков, включенных в меню;</li> <li>- правил сочетаемости напитков и блюд;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- базовых понятий психологии общения;</li> <li>- основных подходов в изучении проблемы общения;</li> <li>- основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики;</li> <li>- эстетики внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>- функции и характеристики обратной связи в общении;</li> <li>- основных механизмов воздействия на партнера по общению;</li> <li>- причин и факторов затрудненного общения;</li> <li>- владения методами оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>- качественной товароведческой характеристики основных групп товаров;</li> <li>- товароведной характеристики блюд из овощей, из рыбы, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- ассортимента и характеристик основных групп пищевых продуктов;</li> </ul>
	<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получения блюд из основного производства организации питания;</li> <li>- получения напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдения правил ресторанного этикета при обслуживании потребителей;</li> <li>- контроля своевременности приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;</li> <li>- расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>- составления рациона питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>- произведения санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>- приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- требований к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;</li> <li>- роли пищи для организма человека;</li> <li>- основных процессов обмена веществ в организме;</li> <li>- суточного расхода энергии;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;</li> <li>- роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемости пищи, влияющих на нее факторы;</li> <li>- понятия рациона питания;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципов рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> <li>- назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- основных групп микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правил личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> </ul>
	<p>ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подачи холодных закусок;</li> <li>- подачи горячих закусок;</li> <li>- подачи первых блюд;</li> <li>- подачи вторых блюд;</li> <li>- подачи сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;</li> <li>- подачи горячих напитков;</li> <li>- подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подачи потребителю заказанных блюд и напитков разными способами;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов подачи блюд и напитков в организациях питания;</li> <li>- правил и очередности подачи блюд и напитков;</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p>



ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;</li> <li>- замены использованной посуды, приборов и столового белья;</li> </ul>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционирования и доведения до готовности блюда в присутствии потребителей;</li> <li>- проведения презентации в присутствии потребителей;</li> <li>- расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>- составления рационов питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;</li> <li>- производства санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>- приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</li> <li>- видов инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</li> <li>- правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов;</li> <li>- классификации холодных закусок, канапе;</li> <li>- фингер-фудов правил подачи;</li> <li>- роли пищи для организма человека;</li> <li>- основных процессов обмена веществ в организме;</li> <li>- суточного расхода энергии;</li> <li>- состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;</li> <li>- роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемости пищи, влияющих на нее факторы;</li> <li>- понятия рациона питания;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципов рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- основных групп микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правил личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> </ul>
	<p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;</li> <li>- умения использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>- составления рационов питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;</li> <li>- проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>- приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;</li> <li>- базовых понятий психологии общения;</li> <li>- основных подходов в изучении проблемы общения;</li> <li>- основ протокола и этикета, нормы профессиональной этики;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетики внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>- функции и характеристики обратной связи в общении;</li> <li>- основных механизмов воздействия на партнера по общению;</li> <li>- причин и факторов затрудненного общения;</li> <li>- назначения массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;</li> <li>- законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основных положений законодательства, регулирующих трудовые отношения;</li> <li>- прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовых форм организаций;</li> <li>- форм оплаты труда;</li> <li>- состояния рынка ресторанных услуг Республики Крым, тенденций его развития;</li> <li>- организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности;</li> </ul>
	<p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;</li> <li>- заваривания и подачи чая.</li> <li>- заваривания Матэ;</li> <li>- приготовления кофе разными способами;</li> <li>- приготовления какао, горячего шоколада;</li> <li>- приготовления горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе;</li> <li>- расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>- составления рационов питания для различных категорий потребителей;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;</li> <li>- санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>- приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>- выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;</li> <li>- роли пищи для организма человека;</li> <li>- основных процессов обмена веществ в организме;</li> <li>- суточного расхода энергии;</li> <li>- состава, физиологических значений, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;</li> <li>- роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемости пищи, влияющих на нее факторы;</li> <li>- понятия рациона питания;</li> <li>- суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципов рационального сбалансированного питания;</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> <li>- назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- основных групп микроорганизмов;</li> <li>- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;</li> <li>- возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правил личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков их хранения;</li> <li>- правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> </ul>
<p>ВД.03 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики</p>	<p>ПК. 3.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая);</li> <li>- контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользования персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой;</li> <li>- пользования специализированными программными приложениями и информационно-телекоммуникационной сетью «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- применения методов работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- применения методов работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- работы в графических редакторах;</li> <li>- обработки растровых и векторных изображений: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения;</li> <li>- работы с текстовым редактором;</li> <li>- применения технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет;</li> <li>- размещения мультимедийных объектов в информационных системах;</li> <li>- заполнения веб-формы документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- использования поисковых систем;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов технических носителей информации;</li> <li>- методов классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- стандартов, систем счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- принципов организации информационных баз данных;</li> <li>- характеристик и распространенные форматы графических файлов;</li> <li>- основ компьютерной графики, методов представления и обработки графической информации;</li> <li>- требований к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах;</li> <li>- технических средства сбора, обработки и хранения информации;</li> </ul>
	<p>ПК. 3.2. Систематизировать структурированные</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации и индексирования структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>

данные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- ведения реестра документированных сфер деятельности;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения логической обработки структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- использования специализированных программных приложений и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- проведения инвентаризации структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>- формирования отчетности по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области управления документами;</li> <li>- законодательных и нормативных правовых актов Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации;</li> <li>- принципов организации информационных баз данных;</li> <li>- технических средств сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>
	ПК. 3.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- специализированного программного обеспечение;</li> <li>- внутренних стандартов и методических документов по заполнению отчетности;</li> <li>- методов представления информации;</li> <li>- принципов, методов формирования отчетности;</li> </ul>
ПК. 3.4. Контролировать работу подчиненных и готовить отчетность о работе бригады официантов/барменов, формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг		<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества обслуживания гостей организации питания;</li> <li>- разработки мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных;</li> <li>- формирования отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период;</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершения входного, текущего и итогового контроля работы по обслуживанию гостей организации питания;</li> <li>- пользования компьютером с применением специализированного программного обеспечения;</li> <li>- использования мобильных терминалов и специализированных приложений для контроля выполнения заданий;</li> <li>- выявления отклонений от плана в работе и определения причины их возникновения;</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения;</li> <li>- технологии управления персоналом;</li> <li>- технологии управления изменениями в организации;</li> <li>- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</li> </ul>

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть 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	<i>ОТФ А</i> Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
		ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	33.013 Официант, бармен	<i>ОТФ А</i> Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
		ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	33.013 Официант, бармен	<i>ОТФ А</i> Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
		ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	33.013 Официант, бармен	<i>ОТФ А</i> Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале 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	33.013 Официант, бармен	<i>ОТФ А</i> Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.2. Обслуживать	33.013	<i>ОТФ А</i> Выполнение	А/04.3 Выполнение

		потребителей бара, буфета	Официант, бармен	вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами,	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации

		горячие напитки		гостей организации питания	питания
ВД по запросу работодателя	ВД.03 Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК. 3.1. Идентифицировать и извлекать структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации питания	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации
		ПК. 3.2. Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности организации питания	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения
		ПК. 3.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации
		ПК. 3.4. Контролировать работу подчиненных и готовить отчетность о работе бригады официантов/барменов, формировать отчетность по результатам цифровой	33.013 Официант, бармен	ОТФ С – Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов









## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Объем образовательной программы, ак. ч.		Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам			
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть, ак. ч.	Вариативная часть, ак. ч.	1 курс		2 курс	
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>ОД</b>	<b>Среднее общее образование</b>		<b>1476</b>	<b>732</b>	<b>1422</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>488</b>	<b>566</b>	<b>234</b>	<b>188</b>
ОД.01	Русский язык	-/э/-/-	72	34	64			8			34	38		
ОД.02	Литература	-/з/-/-	108	54	106			2			34	74		
ОД.03	Математика	д/з/-/э	216	36	206			10			66	52	40	58
ОД.04	Иностранный язык	-/-/л*	144	136	136			8					86	58
ОД.05	Информатика	-/з/-/-	144	104	142			2			68	76		
ОД.06	Физика	-/-/з	108	16	106			2					54	54
ОД.07	Химия	-/э/-/-	108	40	100			8			44	64		
ОД.08	Биология	-/-/з	72	38	70			2					34	38
ОД.09	История	-/з/-/-	144	52	142			2			54	90		
ОД.10	Обществознание	-/з/-/-	72	34	70			2			34	38		
ОД.11	География	-/-/з	72	28	70			2					34	38
ОД.12	Физическая культура	з/з/-/-	72	58	70			2			34	38		
ОД.13	Основы безопасности и защита Родины	-/з/-/-	72	50	70			2			34	38		
ОД.14	Основы проектной деятельности	-/-/з/-	72	52	70			2					72	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>434</b>	<b>112</b>	<b>282</b>		<b>138</b>	<b>14</b>	<b>287</b>	<b>147</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>54</b>
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	-/-/з/-	36	12	34			2	36	0			36	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитария, гигиена	з/-/-/-	82	16	46		34	2	42	6	82			
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	з/-/-/-	82	16	46		34	2	42	6	82			
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	-/-/з/-	76	18	46		28	2	46	2			76	



ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-/-/3/-	32	12	30			2	32			32		
ОП.06	Основы предпринимательства*	-/-/3/-	72	20	46		24	2		48		72		
ОП.07ц	Саморазвитие в условиях цифровой экономики*	-/-/3	54	18	34		18	2		36			54	
<b>ФК.</b>	<b>Физическая культура</b>		<b>80</b>	<b>38</b>	<b>38</b>		<b>40</b>	<b>2</b>	<b>40</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>0</b>
ФК.00	Физическая культура	-/-/3/-	80	38	38		40	2	40				80	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1250</b>	<b>1068</b>	<b>384</b>	<b>684</b>	<b>182</b>		<b>686</b>	<b>190</b>	<b>148</b>	<b>378</b>	<b>124</b>	<b>600</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Обслуживание потребителей организации общественного питания</b>		<b>526</b>	<b>452</b>	<b>164</b>	<b>288</b>	<b>74</b>		<b>428</b>	<b>144</b>	<b>148</b>	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	-/3/-/-	238	164	164		74		138	26	112	126		
УП.01	Учебная практика ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания	3/3/-/-	108	108		108					36	72		
ПП.01	Производственная практика ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания	-/3/-/-	180	180		180						180		
ЭК.01	Экзамен по модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания	-/3/-/-												
<b>ПМ.02</b>	<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>		<b>724</b>	<b>616</b>	<b>220</b>	<b>396</b>	<b>108</b>		<b>200</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>600</b>
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	-/-/3	328	220	220		108		200	20			124	204
УП.02	Учебная практика ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	-/-/3	108	108		108								108
ПП.02	Производственная практика ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	-/-/3	288	288		288								288
ЭК.02	Экзамен по модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	-/-/3												
	Промежуточная аттестация		36					36				18		18
<b>ГИА.</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>36</b>					<b>36</b>						<b>36</b>
<b>Итого:</b>			<b>3312</b>	<b>1950</b>	2162	<b>684</b>	<b>360</b>	<b>106</b>	<b>576</b>	<b>144</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>

## 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.06 Основы предпринимательства	72	1	<p>Деловые отношения в своей основе имеют объективный характер, поэтому для достижения успеха надо знать и понимать различные аспекты системы современного предпринимательства. Изучение системы предпринимательства позволяет каждому выпускнику лучше ориентироваться в проблемах предпринимательской деятельности, учитывать интересы ее участников, находить взаимную выгоду, быстрее договариваться с партнерами не только со стороны предпринимательства, но и со стороны политических и общественных структур.</p> <p>Изучение указанной учебной дисциплины под запрос ООО «МРИЯ» позволит познакомить студентов с предпринимательским образом мышления, различными подходами к организации предпринимательской деятельности, что в условиях экономики Республики Крым позволит развивать малое предпринимательство</p>
2	ОП.07 Саморазвитие в условиях цифровой экономики	54	2	<p>Реализация прорывных технологических проектов в условиях цифровой экономики порождает спрос на специалистов, владеющих комплексом жестких, гибких и специальных цифровых компетенций.</p> <p>Изучение указанной учебной дисциплины под запрос ООО «МРИЯ» создает теоретическую базу для дальнейшего саморазвития обучающегося при построении собственного вектора профессионального развития с использованием передовых цифровых технологий</p>
	ОП.02 Основы физиологии питания, санитария, гигиена	10	1	Запрос ООО «МРИЯ» для углубления знаний в области физиологии диетического и детского питания
	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов	8	1	Запрос ООО «МРИЯ» для углубления знаний в области товароведения пищевых продуктов

	ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	3	1	Запрос ООО «МРИЯ» для изучения правовых основ предпринимательской деятельности
	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	44	1	Запрос ООО «МРИЯ» для отработки навыков технология обслуживания в общественном питании
3	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	25	1	Запрос ООО «МРИЯ» для отработки навыков технология обслуживания в барах, буфетах
<b>Итого</b>		<b>216</b>	-	-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	36	2	Рестораны и бары ООО «МРИЯ»: Ресторан Winekitchen Ресторан Форестино Ресторан Terranyaki Ресторан Pepper Ресторан L Olivo Ресторан Mandarin Ресторан Azzur Lobby Bar W&R lounge Hookah Lounge Room Service Ресторан Villa Café Foster Club	Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»
2.	Складывание салфеток различными способами Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию. Техника работы официанта в торговом зале. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину Личная подготовка официанта к обслуживанию	УП.01 Учебная практика	72	2		Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»

	<p>Способы подачи блюд.  Русский способ подачи блюд.  Французский способ подачи блюд.  Английский способ подачи блюд.  Американский и комбинированный способ подачи блюд.  Правила подачи холодных и горячих закусок.  Правила подачи супов  Правила подачи горячих блюд.  Правила подачи десертов и кондитерских изделий.  Правила подачи холодных и горячих напитков.  Правила подачи вино-водочных изделий.  Правила подачи игристых вин.  Встреча посетителей и прием заказа.  Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды.  Расчет с посетителем. Использование POS-терминала  Подготовка к обслуживанию банкетов.  Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.  Приемы обслуживания банкета-фуршета.  Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля.  Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.</p>				<p>Pool Bar  Chillout  Heritage  Organic Bar  Aqua Bar  Plaza café</p> <p>Оборудование рабочего места:  Слайсер  Посудомоечная машина  Ледогенератор  Стол производственный  Кассовая станция R-keeper  Станция официанта  Моечная ванна  Стационарный блендер  Соковыжималка  Холодильный шкаф  Термопот  Гейзерные насадки  Стоппер-пробка  Щипцы для льда  Барные щипцы  Стол круглый  коктельный  Барная стойка  Весы  Мельница для льда  Барный коврик  Сифон</p>	
3.	<p>Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему гостей  Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах предприятий общественного питания.</p>	<p>ПП.01  Производственная практика</p>	180	2		<p>Казакова Диана Александровна,  руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»</p>

<p>Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.</p> <p>Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале.</p> <p>Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом</p> <p>Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню</p> <p>Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.</p> <p>Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.</p> <p>Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину</p> <p>Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя.</p> <p>Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.</p> <p>Подача к столу блюд «русским» способом</p> <p>Подача к столу блюд «французским» способом</p> <p>Подача к столу блюд «английским» способом</p> <p>Подача к столу блюд «американским» способом.</p> <p>Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта».</p> <p>Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.</p> <p>Подача и разлив вина. Декантация вина</p>			<p>Контейнер</p> <p>Диспенсер</p> <p>Совок для льда</p> <p>Набор бокалов и фужеров</p> <p>Маргарита</p> <p>Набор для пунша</p> <p>Снифтер</p> <p>Набор столовых предметов</p> <p>Графин</p> <p>Кувшин</p> <p>Поднос</p> <p>Поднос круглый</p> <p>Нож сомелье</p> <p>Блюдо для закусок</p> <p>Нок бокс</p> <p>Айсбакет</p> <p>Френч пресс</p> <p>Питчер</p> <p>Шейкер бостон</p> <p>Стакан для смешивания</p> <p>Стрейнер</p> <p>Сквизер</p> <p>Даблстрейнер</p> <p>Нож</p> <p>Дозатор</p> <p>Джигер</p> <p>Питчер</p> <p>Набор посуды</p> <p>Соковыжималка для цитрусовых</p> <p>Кофемашина</p> <p>Винный шкаф</p>	
--	--	--	--	--

<p>         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 банкет          . Техника работы со скатертью          Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.          Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.          Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.          Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.          Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета          Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.          Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.          Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.          Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.       </p>				<p>         Стойка администратора          Тележка для фламбе          Горелка для карамелизации       </p>	
---	--	--	--	---	--

<p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День рождение»</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет</p> <p>Отработка умений и навыков по организации и обслуживанию выездного банкета «День города».</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы.</p> <p>Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале.</p> <p>Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол».</p> <p>Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол».</p> <p>Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака.</p> <p>Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле.</p> <p>Получение первичных навыков ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс.</p> <p>Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед.</p> <p>Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом «с предварительным переключением закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia.</p>					
--	--	--	--	--	--



<p>Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис в соответствии со стандартами «Профессионалы» Russia.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака в соответствии со стандартами «Профессионалы» Russia.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование окорока</p> <p>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ»</p> <p>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ»</p> <p>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю.</p> <p>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю.</p> <p>Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/</p> <p>Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации в соответствии со стандартами «Профессионалы» Russia.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования</p> <p>Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.</p> <p>Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.</p> <p>Подбор вина к блюду. Эногастрономия.</p> <p>Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/</p> <p>Закрепление основных приемов по подаче сигар /сигарный сервис/.</p> <p>Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах-приемах</p> <p>Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Отработка умений и навыков по замене скатерти.</p> <p>Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.</p> <p>Составление анкеты для изучения потребительского спроса.</p> <p>Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.</p> <p>Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт.</p>					
--	--	--	--	--	--

	<p>Отработка знаний и умений в составлении технологических карт</p> <p>Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.</p> <p>Обслуживание по типу «геридон» в соответствии со стандартами «Профессионалы» Russia. Итоговое занятие.</p>					
4.	<p>Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков</p> <p>Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов</p>	<p>МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</p>	36	4		<p>Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»</p>
5.	<p>Правила и инструкции по т/б на рабочем месте.</p> <p>Мероприятия по предупреждению травматизма.</p> <p>Поведение обучающихся при возникновении пожаров. Вызов пожарной помощи.</p> <p>Изучение характеристик предприятий питания. Изучение должностных инструкций бармена. Ознакомление с правилами личной гигиены, правилами ношения форменной одежды, характеристикой стандарта внешнего вида бармена</p> <p>Назначение меню баров. Изучение требований к оформлению и составлению меню.</p> <p>Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия. Требования к их составлению и оформлению.</p> <p>Изучение винных и барных карт ресторанов и баров, требования к их составлению и правила оформления.</p>	<p>УП.02 Учебная практика</p>	108	4		<p>Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»</p>

<p>Освоение первичных навыков по составлению меню коктейль-бара, гриль-бара, винного бара, пивного бара, кофейни и витаминного бара. Составление прейскурантов цен.</p> <p>Организация рабочего места бармена.</p> <p>Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия.</p> <p>Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.</p> <p>Организация рабочего места бармена</p> <p>Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия.</p> <p>Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.</p> <p>Организация рабочего места бармена.</p> <p>Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия.</p> <p>Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.</p> <p>Организация рабочего места бармена.</p> <p>Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия.</p> <p>Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.</p> <p>Организация рабочего места бармена</p> <p>Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия.</p> <p>Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.</p> <p>Изучение правил оформления отчетно-финансовых документов.</p> <p>Изучение санитарных требований к состоянию торгового зала. Проветривание и уборка помещений. Освоение приемов и способов расстановки столов, стульев, с учетом расположения окон, колонн и проходов.</p> <p>Санитарные требования к состоянию барной стойки. Освоение приемов и способов расстановки производственного оборудования на барной стойке с учетом последовательности выполнения технологических операций. Проверка витрин. Проверка исправности электрооборудования.</p> <p>Изучение первичных навыков по особенностям организации разных типов баров. Отработка навыков по оформлению витрины бара, наполнение витрин согласно последовательности технологических операций. Получение и размещение напитков и покупных товаров; белья, приборов, стекла, посуды.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Изучение правил приема посетителей и поведение бармена во время обслуживания. Соблюдение правил этикета при приеме заказа. Стиль работы бармена. Отработка навыков при рекомендации напитков к блюдам. Оформление заказа. Подача напитков</p> <p>Изучение навыков по организации обслуживания посетителей в торговом зале. Методы рациональной организации рабочего времени. Разделение функциональных обязанностей: бармен. Помощник бармена, бармен-официант.</p> <p>Изучение систем автоматизации работы бара и ресторана на примере POS – системы «R-Keer»». Функции, возможности и принципы работы системы автоматизации.</p> <p>Изучение правил оформления счета. Предъявления счета посетителям. Оформление бланка счета. Изучение различных способов оплаты. Отчетная документация бармена.</p> <p>Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение методов приготовления и технология приготовления холодного чая, кофе и напитков на их основе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей.</p> <p>Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок»). Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении напитков на основе соков. Правила оформления и подачи напитков</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Изучение техники приготовления и подачи кваса. Подбор ингредиентов, посуды для приготовления и подачи напитка.</p> <p>Изучение техники налива и подачи бочкового, бутылочного и кегового пива. Использование посуды, инвентаря, изучение правил эксплуатации оборудования для налива и подачи пива.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение методов приготовления соков-фреш, коктейлей из них, а также коктейлей для белкового и углеводного питания спортсменов-профессионалов и любителей. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «шейк». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «шейк», правила оформления и подачи напитков.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «бленд». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации</p>					
--	--	--	--	--	--



<p>оборудования для приготовления коктейлей методом «Бленд», правила оформления и подачи напитков.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «билд». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы с бокалом для подачи. Правила оформления и подачи напитков.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «стир». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы со стаканом для предварительного смешивания. Правила оформления и подачи напитков.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков</p> <p>Изучение техники подачи крепких алкогольных напитков, подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.</p> <p>Изучение техники подачи вина, изучение работы сомелье. Декантация вин. Подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.</p> <p>Изучение техники приготовления и подачи джулепов, физов, флипов. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Правила подачи и оформления напитка.</p> <p>Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.</p> <p>Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.</p> <p>Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.</p> <p>Изучение техники работы бармена при выездном обслуживании. Подготовка и подбор посуды, рабочего инвентаря и оборудования. Соблюдение правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p>					
--	--	--	--	--	--

6.	<p>Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию.</p> <p>Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.</p> <p>Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.</p> <p>Закрепить полученные знания при организации работы по встрече и приеме гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.</p> <p>Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.</p> <p>Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепление практических навыков по составлению меню.</p> <p>Закрепление практических навыков по организации рабочего места.</p> <p>Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Закрепление практических навыков по составлению меню.</p> <p>Закрепление практических навыков по организации рабочего места.</p> <p>Стили работы бармена. Закрепление практических навыков по технике стилей работы бармена. Закрепление практических навыков по организации рабочего места, подбору посуды, инвентаря. Закрепление</p>	<p>ПП.02 Производственная практика</p>	288	4		<p>Казакова Диана Александровна, руководитель проекта профессионалитет в ООО «МРИЯ»</p>
----	---	--	-----	---	--	---

<p>практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре.</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи безалкогольных напитков. Закрепление практических навыков по технике</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника подачи табачных изделий. Замена пепельниц. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом «стир». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом «билд». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом бленд. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом «мадл». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей методом «лейер» (слоистые). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника оформления коктейлей. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника оформления коктейлей. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче</p>					
---	--	--	--	--	--



<p>коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Супер-пупер», «Молочно-клубничный с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков</p> <p>Техника приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Ягодный лимонад», «Арбузный слинг», «Флорида». Закрепление практических навыков по</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Соковый бум», «Комбисок», «Витаминный заряд»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления кваса. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Лонг Айленд», «Мартини водка», «Космополитен»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Бульвардье», «Манхеттен», «Нью-Йоркер»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сангрита», «Маргарита», «Палома»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс-Ройс», «Лумумба 1»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Атомный», «Болтун», «Воздушный удар»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»).</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Негрони», «Singapore Sling», «Aviation»).</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр»с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»).</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Зомби» с ромом», «Грог», «Голубые Гавайи»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Клубничное мороженое», «Френч 75», «Северное сияние»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Техника приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («Б-52», «Медуза», «Российский флаг»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («Заводной огурец», «Энерджи водка», «Мятный шот»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Смерть после полудня», «Огуречный кулер с абсентом», «Хиросима»). Закрепление практических навыков по</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей на основе ар Закрепление практических навыков по технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подачи коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и</p>					
---	--	--	--	--	--



<p>украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворец Копакабана»).</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>Техника приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Кузнечик», «Блоу Джо», «Сливочный виски»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый): «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый): «Клюквенный фраппе», «Гранатовый фраппе», «Мятно-клубничное фраппе». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип»,</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>«Херес флипп», «Морковный флипп»).</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флипп», «Херес флипп», «Морковный флипп»).</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Сингапур слинг», «Джин-слинг», «Апельсиновый хайболл». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Текила санрайз», «Персиковый кулер», «Бассейн». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Блади Мэри», «Абрикос в джине». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Лимонный хайболл», «Кулер Арбат». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Пина Колада», «Зомби», «Виски-кола». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Чи-чи», «Тьма и буря». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Лошадиная шея», «Капри». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Розовый носорог», «Велосипед», «Ву-ву». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс»: «Классический», «Дед Мороз-Красный нос». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей.</p> <p>Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней: «Сбитень Московский», «Сбитень народный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Техника приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче простых закусок. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления простых закусок. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче простых закусок.</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче простых</p>					
--	--	--	--	--	--



<p>закусок. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления простых закусок. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче простых закусок.</p> <p>Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче десертов.</p> <p>Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления десертов.</p> <p>Отработать технику принятия и оформления платежей.</p> <p>Отработать технику принятия и оформления платежей.</p> <p>Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.</p> <p>Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.</p> <p>Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.</p> <p>Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.</p> <p>Оформление отчета по производственной практике</p> <p>Оформление отчета по производственной практике</p> <p>Защита отчета по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>					
---	--	--	--	--	--



### 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) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2, 3 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 6.

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «МРИЯ», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая

квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к ГИА. Программа ГИА представлена в Приложении 5.

## **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 4 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

### **Кабинеты:**

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

### **Лаборатории:**

- технологии обслуживания в общественном питании.

### **Мастерские и зоны по видам работ:**

- бар;
- банкетный зал;
- учебно-производственная зона «Бармен»;
- учебно-производственная зона «Бариста»;
- учебно-производственная зона «Официант».
- учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме»;

### **Спортивный комплекс:**

- спортивный зал.

### **Залы:**

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

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 4.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

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 в ООО «МРИЯ», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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

<b>№ п/п</b>	<b>ФИО (при наличии) специалиста-практика</b>	<b>Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства</b>	<b>Занимаемая специалистом-практиком должность</b>	<b>Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся</b>
1	Якубенков Юрий Владимирович	Ресторан FISH & MEAT	Шеф-повар	11 лет
2	Ганжа Виталий Витальевич	Ресторан-пиццерия "OVEN PIZZA FAMILY"	Шеф-повар	9 лет
3	Птицына Александра Борисовна	АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ КРЫМА И Г. СЕВАСТОПОЛЯ (ИНН 9102222520)	Бренд-шеф	15 лет
4	Пуховский Дмитрий Валерьевич	ООО панорамный ресторан «Симферо»	администратор	20 лет

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

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

утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 190 640 р.

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

ОД.01 Русский язык	2
ОД.02 Литература	22
ОД.03 Математика	72
ОД.04 Иностранный язык	112
ОД.05 Информатика	135
ОД.06 Физика	160
ОД.07 Химия	186
ОД.08 Биология	207
ОД.09 История	226
ОД.10 Обществознание	274
ОД.11 География	303
ОД.12 Физическая культура	331
ОД.13 Основы безопасности и защита Родины	347
ОД.14 Основы проектной деятельности	376

**2024 г.**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины  
«ОД.01 Русский язык»**



## СОДЕРЖАНИЕ

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

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»**

## **1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 3.1	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>б) совместная деятельность:</b></p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>г) принятие себя и других людей:</b></p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p> <p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <p>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p>	<p>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p> <p>- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке</p>

	<p>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>а) общение:</b></p> <p>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p> <p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p>как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей;</p> <p>сформировать ценностное отношение к русскому языку;</p> <p>- сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</p> <p>- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>- обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов,</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <p>- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</p> <p>-владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработке текстов в виде аннотаций, тезисов, конспектов, рефератов.</p>
<p>ПК. 1.2 ПК. 1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</li> <li>- консультирования потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- осуществления приема заказа на блюда и напитки;</li> <li>- размещения заказа, подготовленного с учетом требований потребителя;</li> <li>- работы с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- составления меню для различных видов банкетов;</li> <li>- составления рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul>	<p>функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <p>- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</p> <p>-владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработке текстов в виде аннотаций, тезисов, конспектов, рефератов.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>72</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>64</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	34
индивидуальный проект	<b>нет</b>
Консультация	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины РУССКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2		3		4
<b>Основное содержание</b>					
<b>Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b>			<b>8</b>		
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	1.	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция.	<i>1</i>	О.1, с.5-9	ОК 05
	2.	Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Контрольная работа № 1 Входной контроль знаний.	<i>1</i>	О.1, с.9-17, упр. 11	
	3.	Пр. з. № 1. Основные функции языка	<i>1</i>	О.1, стр.18 -20	ОК 05
	4.	Пр. з. № 2. Формы их реализации в современном обществе	<i>1</i>	О.1, стр.20 -29, упр.30	
Тема 1.2. Язык как система знаков	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	5.	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова.	<i>1</i>	О.1, стр.33-35	ОК 05
	6.	Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	<i>1</i>	О.1, стр.36-42, упр.52	
	7.	Пр. з. № 3. Принципы русской орфографии	<i>1</i>	Привести примеры	ОК 04; ОК 05
	8.	Пр. з. № 4. Принципы русской орфографии	<i>1</i>	Привести примеры	
<b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография</b>			<b>35</b>		
Тема 2.1. Фонетика	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		

и орфоэпия	9.	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков.	<i>1</i>	О.1, стр.43-49	ОК 04; ОК 05
	10.	Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	<i>1</i>	О.1, стр.43-49, упр.64	
	11.	Пр. з. № 5. Орфоэпические нормы русского языка	<i>1</i>	О.1, стр.48, упр.67	ОК 04; ОК 05
	12.	Пр. з. № 6. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	<i>1</i>	О.1, стр.89, упр.183	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	13.	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования.	<i>1</i>	О.1, стр.68-73	ОК 04; ОК 05
	14.	Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	<i>1</i>	О.1, стр.68-73, упр.121	
	15.	Пр. з. № 7. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих.	<i>1</i>	О.1, стр.70, упр.125, упр.90	ОК 04; ОК 05
	16.	Пр. з. № 8. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на -З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	<i>1</i>	О.1, стр.92-95, упр.192,195	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	17.	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные.	<i>1</i>	О.1, стр.73, конспект	ОК 04; ОК 05
	18.	Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	<i>1</i>	О.1, стр.76, упр.138	
19.	Пр. з. № 9. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных.	<i>1</i>	О.1, стр.76, упр.140	ОК 04; ОК 05	



	20.	Пр. з. № 10. Правописание сложных имен существительных.	1	Привести примеры	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	21.	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных.	1	О.1, стр.74, конспект	ОК 04; ОК 05
	22.	Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	1	О.1, стр.76, упр.142	
	23.	Пр. з. № 11. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных.	1	Конспект	ОК 04; ОК 05
	24.	Пр. з. № 12. Правописание сложных имен прилагательных	1	Привести примеры.	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	25.	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных.	1	О.1, стр.74	ОК 04; ОК 05
	26.	Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	1	О.1, стр.77, упр.145	
	27.	Пр. з. № 13. Правописание числительных. Возможности использования цифр.	1	О.1, стр.84, упр.167	ОК 04; ОК 05
	28.	Пр. з. № 14. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	1	Привести примеры	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	29.	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные.	1	О.1, стр.74, конспект	ОК 04; ОК 05
	30.	Дефисное написание местоимений	1	Привести примеры.	

	31.	Пр. з. № 15. Правописание местоимений.	<i>1</i>	О.1, стр.99-100	ОК 04; ОК 05
	32.	Пр. з. № 16. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	<i>1</i>	О.1, стр.99-100, упр.211	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	33.	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род).	<i>1</i>	Конспект, подготовка к к. р.	ОК 04; ОК 05
	<b>34.</b>	<b>Контрольная работа № 2.</b>	<i>1</i>		
	35.	Пр. з. № 17. Правописание окончаний глаголов	<i>1</i>	О.1, стр.79, упр.152	ОК 04; ОК 05
	36.	Пр. з. № 18. Правописание суффиксов глаголов.	<i>1</i>	Привести примеры	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	37.	Действительные и страдательные причастия и способы их образования.	<i>1</i>	О.1, стр.75, конспект	ОК 04; ОК 05
	38.	Краткие и полные формы причастий	<i>1</i>	О.1, стр.97, упр.203	
	39.	Пр. з. № 19. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	<i>1</i>	О.1, стр.96-98, упр.202	ОК 04; ОК 05
	40.	Пр. з. № 20. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	<i>1</i>	О.1, стр.96-98	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	41.	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий.	<i>1</i>	О.1, стр.75, конспект	ОК 04; ОК 05

	42.	Пр. з. № 21. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц.	2	О.1, стр.80, упр.158	ОК 04; ОК 05
	43.	Пр. з. № 22. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ		О.1, стр.98-99, упр.211	
<b>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</b>			<b>12</b>		
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	44.	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание.	1	О.1, стр.154-162	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	45.	Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.	1	Конспект, охарактеризовать предложения	
	46.	Пр. з. № 23. Знаки препинания в простом предложении	1	Привести примеры	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	47.	Пр. з. № 24. Знаки препинания в простом предложении	1	О.1, стр.163, упр.333	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	48.	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	1	О.1, стр.164-167	ОК 04; ОК 05
	49.	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	1	О.1, стр.168-172. упр.345	

	50.	Пр. з. № 25. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.	<i>1</i>	О.1, стр.164-167, упр.339	ОК 04; ОК 05
	51.	Пр. з. № 26. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	<i>1</i>	О.1, стр.168-171, упр.347.	
Тема 3.3. Сложное предложение		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
	52.	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными.	<i>1</i>	О.1, стр.173-181, упр.365	ОК 05; ОК 09
	53.	Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	<i>1</i>	О.1, стр.182-185,	
	54.	Пр. з. № 27. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях.	<i>1</i>	О.1, стр.174, упр.361	ОК 05; ОК 09
	55.	Пр. з. № 28. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	<i>1</i>	О.1, стр.183, упр.183	
<b>Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.</b>			<b>9</b>		
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>		
	56.	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы.	<i>1</i>	О.1, стр.187- 191	ОК 04; ОК 05; ОК 09
	57.	Речевые формулы. Речевой этикет	<i>1</i>	О.1, стр.191-198, упр.403	ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	58.	Пр. з. № 29. Терминология и профессиональная лексика.	<i>1</i>	О.1, стр.198-207	

	59.	Пр. з. № 30. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	1	Конспект, привести примеры		
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	2			
	60.	Пр. з. № 31. Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	1	О.1, стр.189-198, составить диалог	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.2-1.3, ПК 3.1	
	61.	Пр. з. № 32. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	1	Знать термины, привести примеры		
Тема 4.3. Научный стиль.		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	3			
	62.	Пр. з № 33. Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	1	О.1, стр.198-207, индивид.задание	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.2-1.3, ПК 3.1	
	63.	Пр. з № 34. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	1	Подготовка к к.р.		
	64.	Контрольная работа № 3. Итоговый диктант.	1			
			<b>Консультация</b>	2		
			<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>	6		
			<b>Всего:</b>	<b>72</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса Русский язык зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Русский язык. 10–11 классы: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 272 с. – Текст: непосредственный.

##### Дополнительные источники:

1. Антонова, Е.С. Русский язык : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с. – Текст: непосредственный.

2. Русский язык и культура речи: учебник и практикум для студентов учреждений СПО и прикладного бакалавриата / под ред. А.В. Голубевой. – Москва: Юрайт, 2018. – 386 с. – Текст: непосредственный.

3. Долбик Е.Е. Русский язык [Электронный ресурс]: таблицы, схемы, упражнения. Для поступающих в вузы/ Долбик Е.Е., Леонович В.Л., Санникович В.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 312 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24077>.

4. Штрекер Н.Ю. Русский язык и культура речи [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Штрекер Н.Ю.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 351 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15462>.

##### Словари:

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей произношения и ударения в современном русском языке. – СПб., 2000.

2. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. – СПб. 2003.

3. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. – 2-е изд., испр. и доп. – М., 2001.

4. Лекант П.А. Орфографический словарь русского языка. Правописание, произношение, ударение, формы. – М., 2001.

5. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М., 2005.

6. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М., 2004.

7. Новый орфографический словарь-справочник русского языка / Отв. Ред. В.В. Бурцева. – 3-е изд., стереотипн. – М., 2002.

8. Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. – 25-е изд., испр. и доп. /Под общей ред. Л.И. Скворцова. – М., 2006.

9. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. – М., 1992.

10. Семенюк А.А., Матюшина М.А. Школьный толковый словарь русского языка. – М., 2001.
11. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. – М., 2005.
12. Скорлуповская Е.В., Снетова Г.П. Толковый словарь русского языка с лексико-грамматическими формами. – М., 2002.
13. Толковый словарь современного русского языка. Языковые изменения конца XX столетия / Под ред. Г.Н. Складневской. – М., 2001.
14. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. – М., 2006.
15. Через дефис, слитно или раздельно? Словарь-справочник русского языка / Сост. В.В. Бурцева. – М., 2006.
16. Чеснокова Л.Д., Бертякова А.Н. Новый школьный орфографический словарь русского языка. Грамматические формы слов. Орфограммы. Правила и примеры / Под ред. Л.Д. Чесноковой. – М., 2000.
17. Чеснокова Л.Д., Чесноков С.П. Школьный словарь строения и изменения слов русского языка. – М., 2005.
18. Шанский Н.М. и др. Школьный фразеологический словарь русского языка: значение и происхождение словосочетаний. – М., 2000.
19. Шанский Н.М., Боброва Т.А. Школьный этимологический словарь русского языка: Происхождение слов. – М., 2000.
20. Школьный словарь иностранных слов / Под ред. В.В. Иванова – М., 2000.

Интернет-ресурсы:

1. [www.grammar.ru](http://www.grammar.ru) - сайт «Культура письменной речи».
2. [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) - универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет».
3. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) - сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
4. [www.spravka.gramota.ru](http://www.spravka.gramota.ru) - сайт «Справочная служба русского языка».

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Общая/профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос

		Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста



**Приложение 1.2**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины**  
**«ОД.02 Литература»**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОД.02 ЛИТЕРАТУРА»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК. 3.1.	В части трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования;	ПРБ 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРБ 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРБ 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной

	<p>– интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев;</p> <p>– готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и</li> </ul>	<p>классической и современной литературы, в том числе литературы народов России.</p> <p>ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</p> <p>ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)</p> <p>ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике</p> <p>ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и</p>
--	--	---

	<p>актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность использования знаний в познавательной и социальной практике</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p>	<p>течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;</p> <p>ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</p> <p>ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</p> <p>ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному</p>
--	--	---

	<p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul> <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> </ul>	<p>литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>ПРБ 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</p> <p>ПРБ 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов</p> <p>ПРБ 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p>ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов</p> <p>ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов</p> <p>ПРБ 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-</p>
--	--	--

	<p>- 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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям;</p> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при</p>	<p>литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;</p> <p>ПРБ 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике</p> <p>ПРБ 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через</p>
--	--	---

	<p>осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> </ul> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> </ul>	<p>него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>ПРБ 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью</p> <p>ПРБ 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка</p>
--	--	--



	<p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p> <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> </ul> <p>В части патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края,</li> </ul>	
--	--	--

народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России;

- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы;

В части гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность, в

том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной деятельности

- 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

	<p>задач, применению различных методов познания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	
<p>ПК. 1.2 ПК. 1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</li> <li>- консультирования потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- осуществления приема заказа на блюда и напитки;</li> <li>- размещения заказа, подготовленного с учетом требований потребителя;</li> <li>- работы с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- составления меню для различных видов банкетов;</li> <li>- составления рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>108</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>94</b>
теоретическое обучение	9
практические занятия	85
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>12</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	12
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Введение. Литература и ее место в жизни человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	1
	2	Практические занятия: Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	1
<b>Раздел 1. Литература второй половины XIX века</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	3	<i>Для чтения и изучения:</i> драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	1
	4	Практические занятия: Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. <i>Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору</i>	1
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
<p><b>Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»</b></p>	5	<p><i>Для чтения и изучения:</i> роман «Обломов»            Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас</p>	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	6	<p>Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов».</p> <p>Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.)</p>	1	
<p><b>Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<p><i>Для чтения и изучения:</i> роман «Отцы и дети».</p> <p>Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты</p>	-	
<p><b>Тема 1.4. Идеино-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета</b></p>	7 8	<p>Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.</p>	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<p><i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие;</p>	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие		
	9 10	<p>Практическое занятие</p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала.</p> <p><i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть</i></p>	2	
<p><b>Тема 1.5.</b>  <b>Гражданская лирика Н.А. Некрасова.</b>  <b>Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		2	<p>ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1</p>
	11	<p><i>Для чтения и изучения:</i> Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие.</p> <p>Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно).</p> <p>Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к</p>	1	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями		
	12	Практическое занятие Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i>	1	
<b>Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. <i>Художественные средства:</i> иносказание, гротеск, гиперболы, ирония, сатира. Эзопов язык	-	
	13 14	Практическое занятие Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	2	
<b>Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	15 16	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		Раскольников на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе		
	17 18	Практические занятия Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
<b>Тема 1.8.</b> <b>Судьба и творчество Л. Н. Толстого.</b> <b>«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	19 20	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопее образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	21 22	Практические занятия Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i>	2	
<b>Тема 1.9.</b> <b>Творческий путь Н. С. Лескова.</b> <b>Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие	-	
	23 24	Практические занятия Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»	2	
<b>Тема 1.10.</b> <b>Человек и общество в рассказах А.П. Чехова.</b> <b>Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей		
	25	Практические занятия	2	
	26	Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»		
<b>Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века</b>			<b>2</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Литературная критика второй половины XIX века.</b> <b>Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других ( <i>не менее двух статей по выбору</i> ). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении	-	
	27	Практические занятия	2	
	28	Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
<b>Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.</b>			<b>8</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Нравственная сущность любви в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
произведениях А.И. Куприна	29 30	Практические занятия Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества	2	
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие	-	
	31 32	Практические занятия Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора	2	
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»	-	
	33 34	Практические занятия Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	35 36	Практические занятия «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	2	
<b>Тема 3.4.</b> <b>Стихотворения поэтов Серебряного века.</b> <b>Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других		-	
	37 38	Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация <i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)</i>	2	
<b>Раздел 4. Литература XX века</b>			<b>46</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Тематическое разнообразие и психологизм</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие		-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
произведений И.А. Бунина	39 40	<p>Практические занятия</p> <p>Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики.</p> <p>Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта</p>	2	
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<p><i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие.</p> <p>Поэма «Двенадцать»</p>	-	
	41 42	<p>Практические занятия</p> <p>Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины.</p> <p><i>Выразительное чтение одного стихотворения по выбору</i></p>	2	
43 44	<p>Практические занятия</p> <p>Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»</p>	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
<b>Тема 4.3.</b> <b>Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского.</b> <b>Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	-	
	45	Практические занятия Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре	1	
46	Практические занятия Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»	1		
<b>Тема 4.4.</b> <b>Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие	-	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	47 48	Практические занятия Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>	2	
<b>Тема 4.5.</b> <b>Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чужа страны...» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идёшь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	-	
	49 50	Практические занятия Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>	2	
<b>Тема 4.6.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
<p><b>Художественное творчество А.А. Ахматовой.</b> <b>Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»</b></p>		<p><i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»</p>	-	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	51	<p>Практические занятия Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразии тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». <i>Выразительное чтение художественного текста наизусть</i></p>	1	
	52	<p>Практические занятия Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»</p>	1	
<p><b>Тема 4.7.</b> <b>Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»</b></p>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	-	
	53 54	<p>Практические занятия История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»</p>	2	
<p><b>Тема 4.8.</b> <b>М. А. Шолохов.</b></p>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
		<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	55 56 57 58	<p>Практические занятия</p> <p>История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа.</p> <p>Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова</p>	4	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова		<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><i>Для чтения и изучения:</i> роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору)</p> <p>Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)</p> <p>Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.</p> <p>или</p> <p>роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа</p>	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	59 60	Практические занятия Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»	2	
<b>Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие		-	
	61 62	Практические занятия Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»	2	
<b>Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие		-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
<b>Отечественной войны в стихотворениях поэта</b>	63 64	Практические занятия Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»	2	
<b>Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)	-	
	65 66	Практическое занятие Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразии «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне	2	
<b>Тема 4.13.</b>		Содержание учебного материала	<b>2</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		<i>Для чтения и изучения:</i> роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	67	Практическое занятие	2	
	68	Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»		
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого	-	
	69 70	Практическое занятие Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. <i>Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия</i>	2	
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	-	
	71 72	Практическое занятие Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля	2	
Тема 4.16.		Содержание учебного материала	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.		<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	-	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	73 74	Практическое занятие Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»	2	
Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)	-	
	75 76	Практическое занятие Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя	2	
Тема 4.18.		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
<b>Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина</b>	77	Практическое занятие		
	78	Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений	2	
<b>Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»		-	
	79	Практическое занятие Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина ...»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина)	2	
<b>Тема 4.20. Идеино-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»		-	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	81 82	Практическое занятие Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». <i>Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)</i>	2	
<b>Тема 4.21.</b> <b>Философские мотивы в лирике И. А. Бродского</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...».		-	
	83 84	Практическое занятие <i>Выразительное чтение стихотворений.</i> Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»	2	
<b>Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков</b>			2	
<b>Тема 5.1.</b> <b>Проза второй половины XX – начала XXI века.</b> <b>Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть		-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
второй половины XX – начала XXI века		«Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)		
	85 86	Практическое занятие Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя ...»; «Нравственные искания героев произведений писателя...»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя ...»	2	
<b>Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века</b>			<b>2</b>	
<b>Тема 6.1.</b> <b>Поэзия второй половины XX – начала XXI века.</b> <b>Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева	-	
	87 88	Практическое занятие Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». <i>Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных</i>	2	
<b>Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века</b>			<b>2</b>	
<b>Тема 7.1.</b> <b>Драматургия второй половины XX – начала XXI века.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
		<i>Для чтения и изучения:</i> драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	89 90	Практическое занятие Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»	2	
Раздел 8. Литература народов России			2	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	<b>Содержание учебного материала</b>			ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева		-	
	91 92	Практическое занятие Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. <i>Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия</i>	2	
Раздел 9. Зарубежная литература			2	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	<i>Для чтения и изучения:</i> Зарубежная проза второй половины XIX века - XX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера		-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
<b>Тема 9.2</b> <b>Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века</b>	93	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> зарубежная драматургия второй половины XIX века (одно произведение по выбору). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	94	Практическое занятие Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)	1	
<b>Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)</b>			<b>12</b>	
<b>Тема «Дело мастера боится»</b>	95	Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	96	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	1	
<b>Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»</b>	97	Содержание учебного материала: Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.		
	98	Практические занятия: «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»»	1	
<b>Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность</b>	99	Содержание учебного материала: Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	100	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	1	
<b>Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»</b>	101	Содержание учебного материала Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве,	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное.		
	102	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	1	
<b>Тема «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека»</b>	103	Содержание учебного материала Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1
	104	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	1	
<b>Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»</b>	105	Содержание учебного материала Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.2-1.3, ПК 3.1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	106	Практические занятия: Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»	1	
<b>107-108</b> Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)			<b>2</b>	
Всего:			<b>108</b>	

### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

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

Оборудование учебного кабинета:

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

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

Технические средства обучения:

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

Залы библиотеки:

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

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

#### **3.3 Литература**

*Основная:*

1. Литература 11 класс: В 2–х ч.: Ч.1: учебник: базовый уровень / под ред. В.П. Журавлёва. – Москва: Просвещение, 2022. – 415 с. – Текст: непосредственный.
2. Литература 11 класс: В 2–х ч.: Ч.2: учебник: базовый уровень / под ред. В.П. Журавлёва. – Москва: Просвещение, 2022. – 431 с. – Текст: непосредственный.

*Дополнительная:*

1. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / под ред. Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с. – Текст: непосредственный.
2. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / под ред. Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 448 с. – Текст: непосредственный.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК 3.1	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
	Р2, тема2.6	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий.
	Р2, тема2.9; Р 6, тема6.3	
	Р2, темы 2.3,2.6,2.9; Р6, тема6.3	
	Р2, темы 2.6, 2.9	Наблюдение за выполнением практических заданий.
	Р2, тема2.3	
	Р1, тема1.2	
	Р1, тема1.2	
	Р10, тема 10.1	
	Р4, тема 4.3	

**Приложение 1.3**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины**  
**«ОД.03 МАТЕМАТИКА»**

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины	4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	15
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	45
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	45

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.03 МАТЕМАТИКА**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина ОД.03 Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09 и ПК 2.6

Общие и профессиональные компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. ОК 04. ПК 2.6.	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p>	<p>из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между</li> </ul>
--	--	---

	<p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p> <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей</p>	<p>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;</p> <p>- 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;</p> <p>уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>- 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;</p>
--	---	--

	<p>семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- 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;</li> <li>- 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 решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</li> <li>- 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,</li> </ul>
--	--	--



	<p>выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p> <p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая</li> </ul>	<p>угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>- 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; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники;</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul>
--	--	---

	<p>эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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,</li> </ul>	<p>закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции;</li> <li>- 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</li> <li>- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на</li> </ul>
--	---	--

	<p>правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</li> <li>- 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 финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</li> <li>- <i>*уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</i></li> <li>- <i>*уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия,</i></li> </ul>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> <li>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде;</li> <li>- уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</li> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической</li> </ul>	<p><i>геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>*уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</i></li> <li>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь 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, нахождение пути, скорости и ускорения;</li> <li>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</li> </ul>
--	--	---

	значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>216</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>206</b>
теоретическое обучение	170
практические занятия	36
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (включается в основное содержание), в том числе</b>	<b>36</b>
теоретическое обучение	0
практические занятия	36
<b>Промежуточная аттестация (дифф.зачет)</b>	<b>2</b>
консультация	2
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции	
1	2	3	4	5	
<b>Основное содержание</b>					
<b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>		<b>16</b>		ОК 01, ОК 04, , ПК 2.6	
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	<b>Содержание учебного материала</b>				
	1	Комбинированное занятие 1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	1		Эссе «Значение математики в моей жизни»
	2	Комбинированное занятие 2. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	1		О.1 стр 362 №1 (д), №3(а), №5(б)
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>				
	3	Комбинированное занятие 3. Простые проценты, разные способы их вычисления.	1		О.1 стр 387 №214
	4	Комбинированное занятие 4. Простые проценты, разные способы их вычисления.	1		О.1 стр 387 №216
	5	Комбинированное занятие 5. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	1		О.1 стр 366 №34, 35(д)
	6	Комбинированное занятие 6. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	1		О.1 стр 369 №51(г), №53(б)
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					

Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	7	Практическое занятие 1. Простые и сложные проценты.	1	Инд.задание в тетради		
	8	Практическое занятие 2. Простые и сложные проценты.	1	Инд.задание в тетради		
	9	Практическое занятие 3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	1	Инд.задание в тетради		
	10	Практическое занятие 4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	1	Инд.задание в тетради		
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	<b>Содержание учебного материала</b>					
	11	Комбинированное занятие 7. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства	1	О.1 стр 364 №24		
	12	Комбинированное занятие 8. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства	1	О.1 стр 371 №77(б,г,е) №83(г), стр.369 №54(б)		
	13	Комбинированное занятие 9. Геометрия на плоскости	1	Инд.задание в тетради		
	14	Комбинированное занятие 10. Геометрия на плоскости	1	Инд.задание в тетради		
	15	Контрольная работа № 1 «Повторение курса математики основной школы»	1	Решить другой вариант		
	16	Контрольная работа № 1 «Повторение курса математики основной школы»	1	Решить другой вариант		
<b>Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции</b>			<b>36</b>			
Тема 2.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	<b>Содержание учебного материала</b>					ОК 01, ОК 04, , ПК 2.6
	17	Комбинированное занятие 11. Понятие корня n-ой степени из действительного числа.	1	О.1, гл.1, п.3.3-3.5, №3.33, №3.55(г), №3.56(е-и)		
	18	Комбинированное занятие 12. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики.	1	О.1, гл.1, п.3.7 №3.83 (е-з)		



	19	Комбинированное занятие 13. Свойства корня n-ой степени.	1	О.1, гл.1, п.3.6 №3.72(е-и) 3.77
	20	Комбинированное занятие 14. Преобразование иррациональных выражений	1	О.1 стр 364 №15(в), №16(з)
Тема 2.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	<b>Содержание учебного материала</b>			
	21	Комбинированное занятие 15. Понятие степени с рациональным показателем.	1	О.1, гл.1, п.4.1 - 4.2, №4.17(ж-з), №4.18(ж-з),
	22	Комбинированное занятие 16. Понятие степени с рациональным показателем.	1	О.1, гл.1, п. 4.1 - 4.2 №4.21(б)
	23	Комбинированное занятие 17. Степенные функции, их свойства и графики	1	О.1, гл.1, п.3.2, №3.17
	24	Комбинированное занятие 18. Степенные функции, их свойства и графики	1	О.1, гл.1, п.3.2, №3.18
Тема 2.3 Решение иррациональных уравнений	<b>Содержание учебного материала</b>			
	25	Комбинированное занятие 19. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради
	26	Комбинированное занятие 20. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради
	27	Комбинированное занятие 21. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради
	28	Комбинированное занятие 22. Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	1	Инд.задание в тетради
Тема 2.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>			
	39	Комбинированное занятие 23. Степень с произвольным действительным показателем.	1	О.1, гл.1, п.4.7, №4.51
	30	Комбинированное занятие 24. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции.	1	О.1, гл.1, п.4.8, №4.60(а,б,г)
	31	Комбинированное занятие 25. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой	1	О.1, гл.1, п.6.1 №6.5(ж-и)

		переменной, функционально-графическим методом.		
	32	Комбинированное занятие 26. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом.	1	О.1, гл.1, п.6.3 №6.17(д-е), №6.21(д-е)
	33	Комбинированное занятие 27. Решение показательных неравенств	1	О.1, гл.1, п.6.4 №6.32(д-е), №6.35(в)
	34	Комбинированное занятие 28. Решение показательных неравенств	1	О.1, гл.1, п.6.6 №6.46(г), №6.50(в)
Тема 2.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	<b>Содержание учебного материала</b>			
	35	Комбинированное занятие 29. Логарифм числа.	1	О.1, гл.1, п.5.1 №5.6(ж-и), №5.7(ж-и), №5.8(ж-и),
	36	Комбинированное занятие 30. Свойства логарифмов.	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.12(г-е)
	37	Комбинированное занятие 31. Свойства логарифмов.	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.17(г), №5.18(г)
	38	Комбинированное занятие 32. Свойства логарифмов.	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.20(г), №5.22(з-и)
	39	Комбинированное занятие 33. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.25(б)
	40	Комбинированное занятие 34. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	1	О.1, гл.1, п.5.2 №5.25(б,г)
Тема 2.6 Логарифмическая функция, ее свойства.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	41	Комбинированное занятие 35. Логарифмическая функция и ее свойства.	1	О.1, гл.1, п.5.3 № 5.32

Логарифмические уравнения, неравенства	42	Комбинированное занятие 36. Логарифмическая функция и ее свойства.	1	О.1, гл.1, п.5.3 №5.36 (а)
	43	Комбинированное занятие 37. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	1	О.1, гл.1, п.6.2 №6.10(г-е), 6.13(б)
	44	Комбинированное занятие 38. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	1	О.1, гл.1, п.6.3 №6.18(д-е), №6.20(г)
	45	Комбинированное занятие 39. Логарифмические неравенства	1	О.1, гл.1, п.6.5 №6.39 (д-е) №6.40(д-е)
	46	Комбинированное занятие 40. Логарифмические неравенства	1	О.1, гл.1, п.6.6 №6.51(д-е), №6.52(д-е)
Тема 2.7 Логарифмы в природе и технике	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
	47	Практическое занятие 5. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради
	48	Практическое занятие 6. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради
	49	Практическое занятие 7. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради
	50	Практическое занятие 8. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства	1	Инд.задание в тетради
Тема 2.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	<b>Содержание учебного материала</b>			
	51	Контрольная работа №2. Степени и корни	1	Решить другой вариант

	52	Контрольная работа №2. Степени и корни	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве</b>			<b>30</b>		
Тема 3.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	<b>Содержание учебного материала</b>				
	53	Комбинированное занятие 41. Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии.	1	О.3. стр3-8, №1(б-в)	ОК 01, ОК 04, , ПК 2.6
	54	Комбинированное занятие 42. Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии.	1	О.3. стр3-8, №8	
	55	Комбинированное занятие 43. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	1	О.3. Гл.1, § 2, Гл.2, § 1, №35	
	56	Комбинированное занятие 44. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	1	О.3. Гл.1, § 2, Гл.2, § 1, №40	
<b>Содержание учебного материала</b>					
Тема 3.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	57	Комбинированное занятие 45. Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 1 №16	
	58	Комбинированное занятие 46. Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 1 № 18(б)	
	59	Комбинированное занятие 47. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 3 №55, №56	
	60	Комбинированное занятие 48. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	1	О.3. Гл.1, § 3 №59	

	61	Комбинированное занятие 49. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	1	О.3, Гл.1, §4, №67	
	62	Комбинированное занятие 50. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	1	О.3, Гл.1, §4, №71	
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	<b>Содержание учебного материала</b>				
	63	Комбинированное занятие 51. Перпендикулярные прямые.	1	О.3, Гл.2, § 1, №116	
	64	Комбинированное занятие 52. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости.	1	О.3, Гл.2, § 1, №121	
	65	Комбинированное занятие 53. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	1	О.3, Гл.2, § 1, №125	
	66	Комбинированное занятие 54. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	1	О.3, Гл.2, § 1, №130	
Тема 3.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	<b>Содержание учебного материала</b>				
	67	Комбинированное занятие 55. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах.	1	О.3, Гл.2, § 2, №157	
	68	Комбинированное занятие 56. Угол между прямой и плоскостью.	1	О.3, Гл.2, § 2, №158	
	69	Комбинированное занятие 57. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости.	1	О.3, Гл.2, § 2, №163	
	70	Комбинированное занятие 58. Расстояния в пространстве	1	О.3, Гл.2, § 2, №164	
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	<b>Содержание учебного материала</b>				
	71	Комбинированное занятие 59. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве.	1	О.3, Гл.5, § 1, №411	
	72	Комбинированное занятие 60. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число.	1	О.3, Гл.5, § 1, №414	

	73	Комбинированное занятие 61. Скалярное произведение векторов.	1	О.3, Гл.5, § 2 №451	
	74	Комбинированное занятие 62. Простейшие задачи в координатах	1	О.3, Гл.5, § 2, №454	
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
	75	Практическое занятие 9. Взаимное расположение прямых в пространстве.	1	Инд.задание в тетради	
	76	Практическое занятие 10. Взаимное расположение прямых в пространстве.	1	Инд.задание в тетради	
	77	Практическое занятие 11. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей.	1	Инд.задание в тетради	
	78	Практическое занятие 12. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей.	1	Инд.задание в тетради	
	79	Практическое занятие 13. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).	1	Инд.задание в тетради	
	80	Практическое занятие 14. Решение практико-ориентированных задач	1	Инд.задание в тетради	
Тема 3.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	<b>Содержание учебного материала</b>				
	81	Контрольная работа № 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве	1	Решить другой вариант	
	82	Контрольная работа № 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>			<b>22</b>		
Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	<b>Содержание учебного материала</b>				
	83	Комбинированное занятие 63. Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	1	О.1, гл.2, п.7.1-7.2 №7.6, №7.16(б,г,е), №7.17(б,г,е)	ОК 01, ОК 04, , ПК 2.6

	84	Комбинированное занятие 64. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.	1	О.1, гл.2, п.7.3 №№7.29 О.1, гл.2, п.8.1 №8.5
	85	Комбинированное занятие 65. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.	1	О.1, гл.2, п.7.3 №7.45, О.1, гл.2, п.8.1 №8.16
	86	Комбинированное занятие 66. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	1	О.1, гл.2, п.7.3 О.1, гл.2, п.8.1 Инд.задание в тетради
Тема 4.2 Основные тригонометрические тождества	<b>Содержание учебного материала</b>			
	87	Комбинированное занятие 67. Тригонометрические тождества.	1	О.1, гл.2, п.7.4 №7.54 О.1, гл.2, п.8.2 №8.19(б)
	88	Комбинированное занятие 68. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	1	О.1, гл.2, п.7.4 №7.59 О.1, гл.2, п.8.2 №8.25 (в-г)
	89	Комбинированное занятие 69. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	1	О.1, гл.2, п.9.1-9.5 №9.11, №9.55(в-г)
	90	Комбинированное занятие 70. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов $\alpha$ и $-\alpha$	1	О.1, гл.2, п.7.4 №7.61
Тема 4.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	<b>Содержание учебного материала</b>			
	91	Комбинированное занятие 71. Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций.	1	О.1, гл.2, п.10.1-10.4 №10.8(б)
	92	Комбинированное занятие 72. Свойства и графики функций $y = \cos x$ , $y = \sin x$ , $y = \operatorname{tg} x$ , $y = \operatorname{ctg} x$ .	1	О.1, гл.2, п. 10.1-10.4 №10.17(б)

	93	Комбинированное занятие 73. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.	1	О.1, гл.2, п. 10.1-10.4 №10.25(г)
	94	Комбинированное занятие 74. Преобразование графиков тригонометрических функций	1	О.1, гл.2, п. 10.1-10.4 №10.33(г)
Тема 4.4 Обратные тригонометрические функции	<b>Содержание учебного материала</b>			
	95	Комбинированное занятие 75. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	1	О.1, гл.2, п.7.5-7.6, п.8.3-8.4, №7.78, №7.87,
	96	Комбинированное занятие 76. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	1	О.1, гл.2, п.7.5-7.6, п.8.3-8.4, №8.35, №8,40
Тема 4.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	<b>Содержание учебного материала</b>			
	97	Комбинированное занятие 77. Уравнение $\cos x = a$ . Уравнение $\sin x = a$ . Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ , $\operatorname{ctg} x = a$ .	1	О.1, гл.2, п.11.1 №11.4
	98	Комбинированное занятие 78. Уравнение $\cos x = a$ . Уравнение $\sin x = a$ . Уравнение $\operatorname{tg} x = a$ , $\operatorname{ctg} x = a$ .	1	О.1, гл.2, п.11.1 №11.5
	99	Комбинированное занятие 79. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные.	1	О.1, гл.2, п.11.2-11.3 №11.10(з-к)
	100	Комбинированное занятие 80. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные.	1	О.1, гл.2, п.11.2-11.4 №11.19(а) №11.27(д-е)
	101	Комбинированное занятие 81. Простейшие тригонометрические неравенства	1	О.1, гл.2, п.11.5-11.6 №11.34(в,е,и) №11.36(в,е,и)
	102	Комбинированное занятие 82. Простейшие тригонометрические неравенства	1	О.1, гл.2, п.11.5-11.6



				№11.39(в,е,и) №11.41(в,е,и)	
Тема 4.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	<b>Содержание учебного материала</b>				
	103	Контрольная работа № 4 Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	1	Решить другой вариант	
	104	Контрольная работа № 4 Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 5. Производная и первообразная функции</b>			<b>44</b>		
Тема 5.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	<b>Содержание учебного материала</b>				
	105	Комбинированное занятие 83. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной	1	О.2, гл.1, п.4.1 №4.8, №4.11	ОК 01, ОК 04, , ПК 2.6
	106	Комбинированное занятие 84. Определение производной. Алгоритм отыскания производной.	1	О.2, гл.1, п.4.1 №4.13	
	107	Комбинированное занятие 85. Формулы дифференцирования.	1	О.2, гл.1, п.4.5 №4.45	
	108	Комбинированное занятие 86. Формулы дифференцирования.	1	О.2, гл.1, п.4.5 №4.48	
	109	Комбинированное занятие 87. Правила дифференцирования	1	О.2, гл.1, п.4.2 №4.20(в-г)	
	110	Комбинированное занятие 88. Правила дифференцирования	1	О.2, гл.1, п.4.2 №4.21(в-г)	
	111	Комбинированное занятие 89. Правила дифференцирования	1	О.2, гл.1, п.4.4 №4.33(ж-и)	
	112	Комбинированное занятие 90. Правила дифференцирования	1	О.2, гл.1, п.4.4 №4.34(в-г)	
Тема 5.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	<b>Содержание учебного материала</b>				
	113	Комбинированное занятие 91. Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции.	1	О.2, гл.1, п.2.4 №2.34	
	114	Комбинированное занятие 92. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.	1	О.2, гл.1, п.4.3 №4.27	

	115	Комбинированное занятие 93. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	1	Инд.задание в тетради
	116	Комбинированное занятие 94. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	1	Инд.задание в тетради
	117	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	1	
	118	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	1	
Тема 5.3 Геометрический физический производной	<b>Содержание учебного материала</b>			
	119	Комбинированное занятие 95. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.20
	120	Комбинированное занятие 96. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке.	1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.27
	121	Комбинированное занятие 97. Уравнение касательной к графику функции.	1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.32
	122	Комбинированное занятие 98. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	1	О.2, гл.1, п.5.2 №5.33
Тема 5.4 Монотонность функции. Точки экстремума	<b>Содержание учебного материала</b>			
	123	Комбинированное занятие 99. Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	1	О.2, гл.1, п.5.5 №5.52
	124	Комбинированное занятие 100. Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	1	О.2, гл.1, п.5.5 №5.58(в-г)
	125	Комбинированное занятие 101. Задачи на максимум и минимум.	1	О.2, гл.1, п.5.1 №5.11(г) О.2, гл.1, п.5.9 №5.93

	126	Комбинированное занятие 102. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.14(б)
Тема 5.5 Исследование функций и построение графиков	<b>Содержание учебного материала</b>			
	127	Комбинированное занятие 103. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(в)
	128	Комбинированное занятие 104. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(г)
	129	Комбинированное занятие 105. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(д)
	130	Комбинированное занятие 106. Исследование функции на монотонность и построение графиков	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.115(е)
Тема 5.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	<b>Содержание учебного материала</b>			
	131	Комбинированное занятие 107. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.1 №5.14
	132	Комбинированное занятие 108. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.117(ж)
	133	Комбинированное занятие 109. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.117(з)
	134	Комбинированное занятие 110. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	1	О.2, гл.1, п.5.11 №5.118(б)
Тема 5.7 Нахождение оптимального результата с	<b><i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i></b>			
	135	Практическое занятие 15. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради

помощью производной в практических задачах	136	Практическое занятие 16. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради
	137	Практическое занятие 17. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради
	138	Практическое занятие 18. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради
	139	Практическое занятие 19. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради
	140	Практическое занятие 20. Наименьшее и наибольшее значение функции	1	Инд.задание в тетради
Тема 5.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	<b>Содержание учебного материала</b>			
	141	Комбинированное занятие 111. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ .	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.3
	142	Комбинированное занятие 112. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.9
	143	Комбинированное занятие 113. Таблица формул для нахождения первообразных.	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.12
	144	Комбинированное занятие 114. Изучение правила вычисления первообразной	1	О.2, гл.1, п.6.1 №6.14
Тема 5.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	<b>Содержание учебного материала</b>			
	145	Комбинированное занятие 115. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла.	1	О.2, гл.1, п.6.3-6.4 №6.33
	146	Комбинированное занятие 116. Геометрический и физический смысл определенного интеграла.	1	О.2, гл.1, п.6.4 №6.35
	147	Комбинированное занятие 117. Формула Ньютона – Лейбница.	1	О.2, гл.1, п.6.6-6.7 №6.48, №6.49
	148	Комбинированное занятие 118. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	1	О.2, гл.1, п.6.6-6.7 №6.66
<b>Содержание учебного материала</b>				

Тема 5.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	149	Контрольная работа №5 Производная и первообразная функции	1	Решить другой вариант	ОК 01, ОК 04, , ПК 2.6
	150	Контрольная работа №5 Производная и первообразная функции	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 6. Многогранники и тела вращения</b>			<b>30</b>		
Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	<b>Содержание учебного материала</b>				
	151	Комбинированное занятие 119. Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы.	1	О.3, Гл.3, § 1, №220	
	152	Комбинированное занятие 120. Параллелепипед.	1	О.3, Гл.3, § 1, №222	
	153	Комбинированное занятие 121. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	1	О.3, Гл.2, § 3, №195	
	154	Комбинированное занятие 122. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	1	О.3, Гл.2, § 3, №217	
	155	Комбинированное занятие 123. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	1	О.3, Гл.3, § 2, №	
	156	Комбинированное занятие 124. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	1	О.3, Гл.3, § 2,	
Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни	<b>Содержание учебного материала</b>				
	157	Комбинированное занятие 125. Площадь поверхности многогранников.	1	О.3, Гл.3, § 1-2, №231	
	158	Комбинированное занятие 126. Простейшие комбинации многогранников.	1	О.3, Гл.3, § 1-2 №258	
	159	Комбинированное занятие 127. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы).	1	О.3, Гл.3, § 1-2 №259	
	160	Комбинированное занятие 128. Правильные многогранники	1	О.3, Гл.3, § 3 №273	
Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>				
	161	Практическое занятие 21. Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса.	1	Инд.задание в тетради	

	162	Практическое занятие 22. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе.	1	Инд.задание в тетради
	163	Практическое занятие 23. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара.	1	Инд.задание в тетради
	164	Практическое занятие 24. Развёртка цилиндра и конуса	1	Инд.задание в тетради
Тема 6.4 Объемы и площади поверхностей тел	<b>Содержание учебного материала</b>			
	165	Комбинированное занятие 125. Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба.	1	О.3, Гл.7, § 1 №658
	166	Комбинированное занятие 126. Объемы прямой призмы и цилиндра.	1	О.3, Гл.7, § 2 №666
	167	Комбинированное занятие 127. Объемы пирамиды и конуса.	1	О.3, Гл.7, § 3 №685
	168	Комбинированное занятие 128 Объемы пирамиды и конуса.	1	О.3, Гл.7, § 3 №705
	169	Комбинированное занятие 129. Объем шара	1	О.3, Гл.7, § 4 №710
	170	Комбинированное занятие 130. Объем шара	1	О.3, Гл.7, § 4 №714
Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
	171	Практическое занятие 25. Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).	1	Инд.задание в тетради
	172	Практическое занятие 26. Примеры симметрий в профессии	1	Инд.задание в тетради
	173	Практическое занятие 27. Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	1	Инд.задание в тетради

	174	Практическое занятие 28. Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	1	Инд.задание в тетради	
Тема 6.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	<b>Содержание учебного материала</b>				
	175	Комбинированное занятие 131. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	176	Комбинированное занятие 132. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	177	Комбинированное занятие 133. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	178	Комбинированное занятие 134. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	1	О.3, Гл.7, § 1 Инд.задание в тетради	
	179	Контрольная работа № 6. Многогранники и тела вращения	1	Решить другой вариант	
	180	Контрольная работа № 6. Многогранники и тела вращения	1	Решить другой вариант	
<b>Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики</b>			<b>28</b>		
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	<b>Содержание учебного материала</b>				
	181	Комбинированное занятие 135. Совместные и несовместные события.	1	О.1, гл.3, п.12.1, №12.10	ОК 01, ОК 04, ПК 2.6
	182	Комбинированное занятие 136. Теоремы о вероятности суммы событий.	1	О.1, гл.3, п.12.2 №12.22	
183	Комбинированное занятие 137. Условная вероятность.	1	О.1, гл.3, п.13.1-13.2, №13.6, №13.7		

	184	Комбинированное занятие 138. Зависимые и независимые события.	1	О.1, гл.3, п.12.1-12.2, п.13.1-13.2 №13.8
	185	Комбинированное занятие 139. Теоремы о вероятности произведения событий	1	О.1, гл.3, п.12.1-12.2, п.13.1-13.2 №13.9
	186	Комбинированное занятие 140. Теоремы о вероятности произведения событий	1	О.1, гл.3, п.12.1-12.2, п.13.1-13.2 №13.10
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			
	187	Практическое занятие 29. Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	1	Инд.задание в тетради
	188	Практическое занятие 30. Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	1	Инд.задание в тетради
	189	Практическое занятие 31. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради
	190	Практическое занятие 32. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради
	191	Практическое занятие 33. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради
	192	Практическое занятие 34. Статистическое определение вероятности.	1	Инд.задание в тетради
	193	Практическое занятие 35. Оценка вероятности события	1	Инд.задание в тетради
	194	Практическое занятие 36. Оценка вероятности события	1	Инд.задание в тетради
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	<b>Содержание учебного материала</b>			
	195	Комбинированное занятие 141. Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины.	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.1
	196	Комбинированное занятие 142. Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины.	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.2



	197	Комбинированное занятие 143. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.8	
	198	Комбинированное занятие 144. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.12	
	199	Комбинированное занятие 145. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.15	
	200	Комбинированное занятие 146. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	1	О.1, гл.3, п.14.1-14.3, №14.16	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	<b>Содержание учебного материала</b>				
	201	Комбинированное занятие 147. Первичная обработка статистических данных.	1	Инд.задание в тетради	
	202	Комбинированное занятие 148. Первичная обработка статистических данных.	1	Инд.задание в тетради	
	203	Комбинированное занятие 149. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).	1	Инд.задание в тетради	
	204	Комбинированное занятие 150. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).	1	Инд.задание в тетради	
	205	Комбинированное занятие 151. Работа с таблицами, графиками, диаграммами	1	Инд.задание в тетради	
	206	Комбинированное занятие 152. Работа с таблицами, графиками, диаграммами	1	Инд.задание в тетради	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	<b>Содержание учебного материала</b>				
	207	Контрольная работа № 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики	1	Решить другой вариант	
	208	Контрольная работа № 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики	1	Решить другой вариант	
Консультация к экзамену			2		
<b>Промежуточная аттестация (Экзамен)</b>			<b>6</b>		

<b>Всего:</b>	<b>216</b>	
---------------	------------	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса ОД.03 Математика зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

#### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- 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.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные:

1. Алгебра и начала математического анализа 10 класс : учебник : базовый и углубл. уровень / С.М. Никольский, М.К. Потапов, Н.Н. Решетников [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 431 с. – Текст : непосредственный.

2. Алгебра и начала математического анализа 11 класс : учебник : базовый и углубл. уровень / С.М. Никольский, М.К. Потапов, Н.Н. Решетников [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 464 с. – Текст : непосредственный.

3. Геометрия 10–11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубл. уровень / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев [и др.]. – Москва : Просвещение, 2022. – 287 с. – Текст : непосредственный.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01, ОК 04, ПК 2.6	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

ОК 01, ОК 04, ПК 2.6	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 01, ОК 04, ПК 2.6	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 01, ОК 04, ПК 2.6	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 01, ОК 04, ПК 2.6	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

**Приложение 1.4  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины  
«ОД.04 Иностранный язык»**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОД.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Иностранный язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области иностранного языка (английский язык), навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul>	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и</p>

	<p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и</li> </ul>	<p>смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>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 организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на</p>
--	--	--



	<p>организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> <p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> <p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными</p>	<p>знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработке текстов в виде аннотаций, тезисов, конспектов, рефератов.</p>
--	---	--

	<p>познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	
<p>ПК. 1.2 ПК. 1.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рекомендации потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</li> <li>- консультирования потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- осуществления приема заказа на блюда и напитки;</li> <li>- размещения заказа, подготовленного с учетом требований потребителя;</li> <li>- работы с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- соблюдения правил протокола и этикета;</li> <li>- использования приемов общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- составления меню для различных видов банкетов;</li> <li>- составления рационы питания для различных категорий потребителей;</li> </ul>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>144</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>86</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	86
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>50</b>
теоретическое обучение	-
практические занятия	50
индивидуальный проект ( <i>да/нет</i> )	нет
консультация	-
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>8</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Входное тестирование	<b>Основное содержание</b>			
	1.	Лексико-грамматический тест		
	2.	Устное собеседование		
<b>Раздел № 1. Иностраный язык для общих целей</b>		<b>84</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, ПК 1.2-1.3</i>
<b>Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>12</b>	<i>OK 01, OK 02, OK 04, ПК 1.2-1.3</i>
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– города;</li> <li>– национальности;</li> <li>– профессии;</li> <li>– числительные;</li> <li>– члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.);</li> <li>– внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);</li> <li>– личные качества человека (confident, shy, successful, etc.)</li> <li>– названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).</li> <li>– простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);</li> <li>– степени сравнения прилагательных и их правописание;</li> <li>– местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;</li> <li>– модальные глаголы и их эквиваленты.</li> </ul> <p>Фонетика:</p>			

	Правила чтения. Звуки. Транскрипция.			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>12</b>		
	3. Приветствие, прощание.	1	Написать	
	4. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	1	сочинение	
	5. Я и моя семья	1	О.1, стр.10, упр. 6	
	6. Отношение поколений в семье.	1		
	7. Мои друзья, занятия	1	О.1, стр. 12, упр.3	
	8. Описание внешности человека.	1	О.1, стр. 15, упр. 1	
	9. Описание характера личности.	1	О.1, стр. 30-31, упр. 2-6	
	10. Местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные.	1	Написать эссе по теме	
	11. Описание характера личности.	1	Составить таблицу	
	12. Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени).	1	Выучить правило	
			О.1, стр. 42, упр. 1-6	
			О.1, стр. 14-15, выучить правило	
	13. Контрольная работа № 1	1		
	14. Контрольная работа № 1	1		
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг	<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>		OK 01, OK 02, OK 04, ПК 1.2-1.3
	Лексика: – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)			

<b>молодёжи: увлечения и интересы</b>	Грамматика: – предлоги времени; – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение – love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>10</b>		
	<b>15.</b> Рабочий день.	1	О.1, стр. 46-47	
	<b>16.</b> Простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге).	1	Выучить правило	
	<b>17.</b> Досуг. Хобби.	1		
	<b>18.</b> Организация досуга	1	Д.1, стр 10-11,	
	<b>19.</b> Хобби моего друга	1	упр.6	
	<b>20.</b> Предлоги времени	1	Написать сочинение	
<b>21.</b> Наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)	1	эссе		
<b>22.</b> Активный и пассивный отдых.	1	Написать эссе по теме Выучить таблицу Составить предложения Составить таблицу		
<b>23.</b> <b>Контрольная работа №2</b>	1			
<b>24.</b> <b>Контрольная работа №2</b>	1			
<b>Тема № 1.3</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>12</b>		
<b>Условия проживания в городской и сельской местности</b>	Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.);			<i>OK 01, OK 02, OK 04, ПК 1.2-1.3</i>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– места в городе (city centre, church, square, etc.);</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оборот there is/are;</li> <li>– неопределённые местоимения some/any/one и их производные.</li> <li>– предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);</li> <li>– модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.);</li> <li>– специальные вопросы;</li> <li>– вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?);</li> <li>– наречия, обозначающие направление.</li> </ul>			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>12</b>		
<b>25.</b>	Особенности проживания в городе.	1	Д.1, стр. 24,	
<b>26.</b>	Инфраструктура.	1	упр. 3	
<b>27.</b>	Как спросить и указать дорогу.	1	Написать	
<b>28.</b>	Неопределённые местоимения some/any/one	1	сочинение	
<b>29.</b>	Вопросительные предложения – формулы вежливости	1	Д.1, стр. 26,	
<b>30.</b>	Как спросить и указать дорогу.	1	упр. 1	
<b>31.</b>	Интерьер.	1	Выучить	
<b>32.</b>	Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	1	правило	
<b>33.</b>	Описание кабинета иностранного языка.	1	Д.1, стр. 27,	
<b>34.</b>	Оборот there is/are. Основное правило.	1	упр. 3	
			Д.1, стр. 27-28	
			Написать	
			сочинение	
			Написать	
			сочинение	
			«Мой колледж»	
			Сочинение по	
			теме	
			Выучить	
			правило	
<b>35.</b>	<b>Контрольная работа №3</b>	1		

	<b>36.</b>	<b>Контрольная работа №3</b>	<b>1</b>		
<b>Тема № 1.4</b> <b>Покупки: одежда, обувь и продукты питания.</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, ПК 1.2-1.3</i>
	Лексика: – виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); – товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); – одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)				
	Грамматика: – существительные исчисляемые и неисчисляемые; – употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; – артикли: определенный, неопределенный, нулевой; – чтение артиклей; – арифметические действия и вычисления.				
	<b>Практические занятия:</b>		<b>8</b>		
	<b>37.</b>	Виды магазинов.	<b>1</b>	Написать сочинение	
	<b>38.</b>	Ассортимент товаров.	<b>1</b>	О.1, стр. 102, упр. 1-3	
	<b>39.</b>	Совершение покупок в продуктовом магазине.	<b>1</b>	О.1, стр. 105, упр. 3	
<b>40.</b>	Артикли: определенный, неопределенный, нулевой.	<b>1</b>	Выучить правило О.1, стр. 28-29, упр. 2		
<b>41.</b>	Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	<b>1</b>	Написать сочинение		
<b>42.</b>	Совершение покупок в магазине одежды/обуви в моем городе.	<b>1</b>			
	<b>43.</b>	<b>Контрольная работа №4</b>	<b>1</b>		
	<b>44.</b>	<b>Контрольная работа №4</b>	<b>1</b>		
<b>Тема № 1.5</b> <b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье:</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>12</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, ПК 1.2-1.3</i>
	Лексика: – части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); – правильное питание (diet, protein, etc.);				



<b>сбалансированное питание.</b> <b>Спорт. Посещение врача.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);</li> <li>– симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);</li> <li>– еда (egg, pizza, meat, etc);</li> <li>– способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc);</li> <li>– дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;</li> <li>– множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;</li> <li>– существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;</li> <li>– чтение и правописание окончаний.</li> <li>– простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)</li> <li>– правильные и неправильные глаголы;</li> <li>– used to + Infinitive structure.</li> </ul>			
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	<b>12</b>		
<p><b>45.</b> Физическая культура и спорт.</p> <p><b>46.</b> Физическая культура и спорт.</p> <p><b>47.</b> Еда полезная и вредная.</p> <p><b>48.</b> Еда полезная и вредная.</p> <p><b>49.</b> Простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге.</p> <p><b>50.</b> Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени).</p> <p><b>51.</b> Заболевания и их лечение.</p> <p><b>52.</b> Здоровый образ жизни</p> <p><b>53.</b> Здоровый образ жизни в моей стране</p> <p><b>54.</b> Физическое воспитание в моем колледже.</p>	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p>	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p>	<p>О.1, стр. 30, упр. 1-2</p> <p>Написать сочинение</p> <p>О.1, стр. 104, упр. 2</p> <p>Написать эссе</p> <p>Выучить правило</p> <p>О.1, стр.14, упр. 1</p> <p>Написать сочинение</p>	

				О.1, стр 105, упр. 8 Выучить правило Написать эссе по теме	
	<b>55.</b>	<b>Контрольная работа №5</b>	1		
	<b>56.</b>	<b>Контрольная работа №5</b>	1		
<b>Тема № 1.6</b> <b>Туризм. Виды отдыха.</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, ПК 1.2- 1.3</i>
	Лексика: – виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); – виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: – инфинитив, его формы; – неопределенные местоимения; – образование степеней сравнения наречий; – наречия места.				
	<b>Практические занятия:</b>		<b>8</b>		
	<b>57.</b>	Почему и как люди путешествуют.	1	О.1, стр. 82,	
	<b>58.</b>	Виды путешествий.	1	упр. 2	
	<b>59.</b>	Путешествие на поезде.	1	О.1, стр. 83, упр.	
<b>60.</b>	Инфинитив, его формы.	1	8		
<b>61.</b>	Путешествие на самолете.	1	О.1, стр. 86, упр.		
<b>62.</b>	Образование степеней сравнения наречий	1	1 Выучить правило Написать сочинение		

				Выучить правило	
	<b>63.</b>	<b>Контрольная работа № 6</b>	1		
	<b>64.</b>	<b>Контрольная работа №6</b>	1		
<b>Тема № 1.7</b> <b>Страна/страны изучаемого языка.</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>10</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, ПК 1.2-1.3</i>
	Лексика: – государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, etc.); – экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); – достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) – количественные и порядковые числительные; – обозначение годов, дат, времени, периодов;				
	Грамматика: – артикли с географическими названиями; – прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; – прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).				
	<b>Практические занятия:</b>		<b>10</b>		
	<b>65.</b>	Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы). Политическое и экономическое устройство, традиции Великобритании.	1	Д.1, стр. 18, упр. 1	
<b>66.</b>	Великобритания (крупные города,	1	Написать сочинение		
<b>67.</b>	достопримечательности).	1	Выучить правило		
<b>68.</b>	Артикли с географическими названиями.	1			

	<p><b>69.</b> США (географическое положение, климат, население; национальные символы).</p> <p><b>70.</b> Политическое и экономическое устройство, традиции США.</p> <p><b>71.</b> Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</p> <p><b>72.</b> США (крупные города, достопримечательности). Прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>Д.1, стр. 20, упр. 4</p> <p>Д.1, стр. 21, упр. 6</p> <p>Выучить правило</p> <p>Д.1, стр. 24, упр. 3</p> <p>Выучить правило</p>	
	<p><b>73.</b> Контрольная работа № 7</p> <p><b>74.</b> Контрольная работа №7</p>	<p>1</p> <p>1</p>		
<p><b>Тема № 1.8</b> <b>Россия.</b></p>	<p><b>Основное содержание</b></p>	<p><b>12</b></p>		<p><i>OK 01, OK 02, OK 04, ПК 1.2-1.3</i></p>
	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);</li> <li>– погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.).</li> <li>– экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);</li> <li>– достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)</li> </ul> <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– артикли с географическими названиями;</li> <li>– прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).</li> <li>– сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;</li> </ul>			
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	<p><b>12</b></p>		

	75.	Географическое положение, климат, население.	1	Д.1, стр. 25,	
	76.	Национальные символы.	1	упр. 5	
	77.	Политическое и экономическое устройство.	1	Д.1, стр 40, упр.	
	78.	Москва – столица России.	1	1-3	
	79.	Достопримечательности Москвы.	1	Д.1, стр. 42-43	
	80.	Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).	1	Д.1, стр.49, упр. 3	
	81.	Традиции народов России.	1	Написать	
	82.	Традиции народов России.	1	сочинение	
	83.	Погода и климат.	1	Выучить	
	84.	Экономика России.	1	правило	
				Д.1, стр.50, упр. 2	
				Д.1, стр 60, выучить	
				Написать эссе по теме	
				Подготовить реферат	
<b>Прикладной модуль. Раздел №2 Иностранный язык для специальных целей</b>			<b>50</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09, ПК 1.2-1.3</i>
<b>Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>14</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09, ПК 1.2-1.3</i>
	Лексика: — профессионально ориентированная лексика; — лексика делового общения. Грамматика: — герундий, инфинитив. — грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>14</b>		

	85.	Особенности подготовки по профессии/специальности.	1	Написать эссе	
	86.	Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	1	Выучить правило	
	87.	Специфика работы по профессии/специальности.	1		
	88.	Основные принципы деятельности по профессии/специальности. Профессия повар и кондитер.	1	О.1, стр. 150-151	
	89.	Герундий, инфинитив	1	Написать сочинение	
	90.	Основные понятия вашей профессии	1	Составить таблицу	
	91.	Основные понятия вашей профессии	1	Выучить правило	
	92.	Основные понятия профессии «повар и кондитер»	1	Написать эссе	
	93.	Специфика работы по профессии/специальности	1	Презентация по теме	
	94.	Специфика работы по профессии/специальности	1	Реферат по теме	
	95.	Чемпионаты Профессионалы	1	Выучить правило	
	96.	Особенности подготовки по профессии/специальности.	1	Написать Эссе	
	97.	<b>Контрольная работа №9</b>	1		
	98.	<b>Контрольная работа №9</b>	1		
<b>Для профессий / специальностей технологической направленности*:</b>					
<b>Тема 2.2 Промышленные технологии</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>12</b>		<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2-1.3</i>
	Лексика: - машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) - промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>12</b>		

	99.	Машины и механизмы.	1	Д.1, стр.225	
	100	Промышленное оборудование.	1	Д.1, стр. 228-	
	101	Работа на производстве.	1	229, упр.1	
	102	Работа на производстве.	1	Мини-	
	103	Конкурсы профессионального мастерства Профессионалы	1	сочинение	
	104	Культура. Искусство.	1	Презентация по	
	105	Живопись.	1	теме	
	106	Музыка.	1	Краткое	
	107	Театр.	1	описание	
	108	Музеи	1	Профессионалы	
				О.1, стр. 90-91	
				О.1, стр. 92,	
				упр. 8	
				Презентация	
				О.1, стр. 124	
				О.1, стр. 126,	
				упр. 3	
	109	<b>Контрольная работа №10</b>	1		
	110	<b>Контрольная работа №10</b>	1		
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы последствия. Современные средства связи.	<b>Основное содержание</b>		<b>12</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09, , ПК 1.2-1.3</i>
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc)				
	Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>12</b>		
	111.	Достижения науки.	1	Д.1, стр 230,	
112.	Страдательный залог.	1	упр. 2		
113.	Современные информационные технологии.	1	Выучить		
114.	Современные информационные технологии.	1	правило		
115.	ИКТ в профессиональной деятельности.	1			

	116.117.	ИКТ в профессиональной деятельности.	1	Написать	
	118.	Достижения науки России.	1	сочинение	
	119.	Достижения в профессии повара и кондитера в России.	1	Д.1, стр. 232,	
	120.	ИКТ в профессиональной деятельности повара и кондитера.	1	упр.4	
		Современные технологии в профессии	1	Выучить лексику	
				Д.1, стр. 240, упр. 2	
				Презентация	
				Написать эссе	
				О.1, стр. 146-147	
				О.1, стр. 151-152	
	121.	<b>Контрольная работа №11</b>	1		
	122.	<b>Контрольная работа №11</b>	1		
<b>Тема 2.4</b> <b>Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>10</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09, ПК 1.2-1.3</i>
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.				
	Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>8</b>		
	123.	Известные ученые и их открытия в России.	1	Д.1, стр. 256,	
124.	Известные ученые и их открытия в России.	1	упр. 6		
125.	Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	1	Написать сочинение		
126.	Известные ученые и их открытия за рубежом.	1	Выучить		
127.	Известные ученые и их открытия за рубежом.	1	правило		
128.	Известные ученые и их открытия за рубежом.	1	Д.1, стр. 255 Написать эссе		



	<b>129.</b>	<b>Контрольная работа № 12</b>	<b>1</b>		
	<b>130.</b>	<b>Контрольная работа №12</b>	<b>1</b>		
<b>Тема 2.5</b> <b>Деловое общение</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>6</b>		<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09, ПК 1.2-1.3</i>
	Лексика: -профессионально ориентированная лексика; -лексика делового общения. Грамматика: -грамматические конструкции типичные для делового стиля				
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>6</b>		
	<b>131.</b>	Публичное выступление	<b>1</b>	О.1, стр. 156	
	<b>132.</b>	Искусство эффективных презентаций	<b>1</b>	О.1, стр. 163	
	<b>133.</b>	Продвижение в СМИ	<b>1</b>	О.1, стр. 165,	
	<b>134.</b>	Работа в команде	<b>1</b>	упр. 1,2	
<b>135.</b>	<b>Контрольная работа №13</b>	<b>1</b>	Презентация по		
<b>136.</b>	<b>Контрольная работа №13</b>	<b>1</b>	теме		
	<b>137-144</b>	<b>Консультация, промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>8</b>		
<b>Всего:</b>			<b>144</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса иностранного языка (английский язык) зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности: нормативно-правовые акты; основные печатные издания; основные электронные издания; дополнительные источники.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Общая/профессиональная компетенция</i>	<i>Раздел/Тема</i>	<i>Тип оценочных мероприятий</i>
<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК1.2, ПК 1.3</i>	<i>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8</i>	<i>Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий на экзамене Диктанты</i>
<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК1.2, ПК 1.3</i>	<i>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 п-о/с</i>	<i>Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты Разработка плана продвижения колледжа</i>

		Выполнение заданий на экзамене
<i>OK 01, OK 02, OK 04, OK 09</i> , ПК1.2, ПК 1.3	Р 2 Тема 2.3, 2.4	QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram Доклад с презентацией Видеозапись выступления

**Приложение 1.5**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины**  
**«ОД.05 Информатика»**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.05 Информатика
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

## **1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.05 Информатика**

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина ОД.05 Информатика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен

#### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ОД.05 Информатика направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;

- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;

- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

#### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины ОД.05 Информатика: сформировать у обучающихся знания и умения в области информационных технологий, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. ОК 02 ОК 04. ПК 2.4 ПК 2.6 ПК .3.1 ПК .3.2 ПК .3.3</p>	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</li> <li>- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах</li> <li>- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</li> <li>- 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;</li> <li>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</li> <li>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</li> <li>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль,</li> </ul>
--	---	--



	<p>- способность их использования в познавательной и социальной практике</p> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения</p>	<p>Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <p>- 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; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p> <p>- 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;</p> <p>- уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;</p> <p>- иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;</p> <p>- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;</p> <p>- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную</p>
--	---	--

	<p>информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;</li> <li>- понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;</li> <li>- владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно</li> </ul>
--	---	---

		<p>получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;</li><li>- уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы</li></ul>
--	--	--

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>144</b>
<b>в т.ч.</b>	
<b>1. Основное содержание</b>	<b>68</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	52
<b>2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	<b>72</b>
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	52
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2		3	4	5
<b>Основное содержание</b>					
<b>Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека</b>			<b>22</b>		ОК 01, ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
<b>Тема 1.1. Информация и информационные процессы</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 02
	1	Лекция 1. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах.	1	0.1 стр.5-16	
	2	Лекция 2. Кодирование информации Информация и информационные процессы	1	0.1 стр.16-35	
<b>Тема 1.2. Подходы к измерению информации</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	3	Лекция 3. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	1	0.1 стр.16-30	
	4	Лекция 4. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	1	0.1 стр.50-62	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	5	Практическое занятие № 1 Подходы к измерению информации	1	0.1 стр.16-30	
	6	Практическое занятие № 2 Подходы к измерению информации	1	0.1 стр.16-30	
<b>Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	7	Лекция 5. Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода.	1	0.1 стр.62-82	

<b>информации. Устройство компьютера</b>		Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров.			
	8	Лекция 6. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение	1	О.1 стр.82-99	
<b>Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	9	Практическое занятие № 3 Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	1	О.1 стр.99-129	
	10	Практическое занятие № 4 Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.	1	О.1 стр.129-138	
	11	Практическое занятие № 5 Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных.	1	О.1 стр.138-145	
	12	Практическое занятие № 6 Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида	1	О.1 стр.145-166	
<b>Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	13	Практическое занятие № 7 Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики.	1	О.1 стр.166-197	
	14	Практическое занятие № 8 Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	1	О.1 стр.166-197	
<b>Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	15	Лекция 7. Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными.	1	О.2 стр.193-210	

	16	Лекция 8. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	1	О.2 стр.193-210	
<b>Тема 1.7. Службы Интернета</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	17	Практическое занятие № 9 Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети).	1	О.2 стр.210-216	ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	18	Практическое занятие № 10 Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	1	О.2 стр.216-228	
<b>Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	19	Практическое занятие № 11 Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах.	1	О.2 стр.216-228	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	20	Практическое занятие № 12 Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	1	О.2 стр.216-228	
<b>Тема 1.9. Информационная безопасность</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	21	Лекция 9. Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы.	1	О.2 стр.241-254	ОК 01 ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	22	Лекция 10. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	1	О.2 стр.241-254	
<b>Раздел 2. Использование программных систем и сервисов</b>			<b>22</b>		
<b>Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	23	Практическое занятие № 13 Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.	1	О.1 стр.232-235	ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	24	Практическое занятие № 14 Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	О.1 стр.235-240	

	25	Практическое занятие № 15 Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	О.1 стр.235-240	
	26	Практическое занятие № 16 Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	О.1 стр.235-240	
<b>Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	27	Практическое занятие № 17 Многостраничные документы. Структура документа.	1	О.1 стр.240-244	
	28	Практическое занятие № 18 Гипертекстовые документы.	1	О.1 стр.240-244	
	29	Практическое занятие № 19 Совместная работа над документом	1	О.1 стр.244-246	
	30	Практическое занятие № 20 Шаблоны	1	О.1 стр.246-251	
<b>Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	31	Практическое занятие № 21 Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов.	1	О.1 стр.253-267	
	32	Практическое занятие № 22 Графические редакторы	1	О.1 стр.267-274	
	33	Практическое занятие № 23 Программы по записи и редактирования звука	1	О.1 стр.159-166	
	34	Практическое занятие № 24 Программы редактирования видео	1	О.1 стр.159-166	
<b>Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 02 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	35	Практическое занятие № 25 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения)	1	О.1 стр.253-274	
	36	Практическое занятие № 26 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения)	1	О.1 стр.253-274	
	37	Практическое занятие № 27 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука, монтаж видео)	1	О.1 стр.253-274	



	38	Практическое занятие № 28 Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (обработка звука, монтаж видео)	1	О.1 стр.253-274	
<b>Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	39	Практическое занятие № 29 Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации.	1	О.1 стр.276-286	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	40	Практическое занятие № 30 Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	1	О.1 стр.276-286	
<b>Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	41	Практическое занятие № 31 Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	1	Инд.задание	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	42	Практическое занятие № 32 Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	1	Инд.задание	
<b>Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	43	Практическое занятие № 33 Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	1	Инд.задание	ОК 02, ОК 04, ПК 1.5, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	44	Практическое занятие № 34 Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	1	Инд.задание	
<b>Раздел 3. Информационное моделирование</b>			<b>28</b>		
<b>Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>		
	45	Лекция 11. Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	1	О.2 стр.132-148	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
<b>Тема 3.2. Списки, графы, деревья</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>1</b>		
	46	Лекция 12. Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений	1	О.2 стр.148-161	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
<b>Тема 3.3. Математические модели в</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	47	Практическое занятие № 35 Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования).		О.2 стр.148-161	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3

<b>профессиональной области</b>	48	Практическое занятие № 36 Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		О.2 стр.148-161	
<b>Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	49	Практическое занятие № 37 Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма.	1	О.2 стр.64-76	
	50	Практическое занятие № 38 Основные алгоритмические структуры.	1	О.2 стр.76-85	
	51	Практическое занятие № 39 Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#).	1	О.2 стр.85-102	
	52	Практическое занятие № 40 Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	1	О.2 стр.102-119	
<b>Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	53	Лекция 13. Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы	1	О.2 стр.102-119	
	54	Лекция 14. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	1	О.2 стр.119-132	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	55	Практическое занятие № 41 Анализ алгоритмов в профессиональной области		Инд.задание	
	56	Практическое занятие № 42 Анализ алгоритмов в профессиональной области		Инд.задание	
<b>Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	57	Лекция 15. Базы данных как модель предметной области.	1	О.2 стр.161-178	
	58	Лекция 16. Таблицы и реляционные базы данных	1	О.2 стр.178-193	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	59	Практическое занятие № 43 Создание базы данных	1	О.2 стр.161-178	
	60	Практическое занятие № 44 Заполнение полей базы данных	1	О.2 стр.161-178	

	61	Практическое занятие № 45 Создание запросов, форм	1	О.2 стр.161-178	
	62	Практическое занятие № 46 Создание форм, отчетов	1	О.2 стр.161-178	
<b>Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	63	Практическое занятие № 47 Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре.	1	О.2 стр.5-29	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	64	Практическое занятие № 48 Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	1	О.2 стр.5-29	
<b>Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	65	Практическое занятие № 49 Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции.	1	О.2 стр.29-46	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	66	Практическое занятие № 50 Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах	1	О.2 стр.29-46	
<b>Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>		
	67	Практическое занятие № 51 Визуализация данных в электронных таблицах	1	О.2 стр.46-63	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
<b>Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>		
	68	Практическое занятие № 52 Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	1	О.2 стр.46-63	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
<b>Прикладной модуль 5. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда</b>			<b>36</b>		ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			<b>4</b>		

<b>Тема 5.1. Конструктор Тильда</b>	69	Лекция 17. Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков.	1	ИР.1	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	70	Лекция 18. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода	1	ИР.1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	71	Практическое занятие № 53 Конструктор Тильда	1	ИР.1	
	72	Практическое занятие № 54 Конструктор Тильда	1	ИР.1	
<b>Тема 5.2 Создание сайта</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>		<b>4</b>		ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	73	Лекция 19. Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок	1	ИР.1	
	74	Лекция 20. Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок	1	ИР.1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	75	Практическое занятие № 55 Создание сайта	1	ИР.1	
	76	Практическое занятие № 56 Создание сайта	1	ИР.1	
<b>Тема 5.3. Создание различных видов страниц</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>		ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	77	Практическое занятие № 57 Создание страниц.	1	ИР.1	
	78	Практическое занятие № 58 Список страниц.	1	ИР.1	
	79	Практическое занятие № 59 Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)	1	ИР.1	
	80	Практическое занятие № 60 Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)	1	ИР.1	
<b>Тема 5.4. Стандартные блоки</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>		ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	81	Практическое занятие № 61 Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
	82	Практическое занятие № 62 Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
	83	Практическое занятие № 63 Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
	84	Практическое занятие № 64 Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	1	ИР.1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>		

<b>Тема 5.5. Панель навигации</b>	85	Практическое занятие № 65 Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).	1	ИР.1	ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	86	Практическое занятие № 66 Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).	1	ИР.1	
	87	Практическое занятие № 67 Работа с текстом, изображениями и видео	1	ИР.1	
	88	Практическое занятие № 68 Работа с текстом, изображениями и видео	1	ИР.1	
<b>Тема 5.6. Настройка главной страницы</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	89	Лекция 21. Сайт: настройка домена, выбор главной страницы.		ИР.1	
	90	Лекция 22. Статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.		ИР.1	
		<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	91	Практическое занятие № 69 Настройка главной страницы	1	ИР.1	
	92	Практическое занятие № 70 Настройка главной страницы	1	ИР.1	
	93	Практическое занятие № 71 Статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS	1	ИР.1	
94	Практическое занятие № 72 Статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS	1	ИР.1		
<b>Тема 5.7. Проектная работа с использованием конструктора Тильда</b>		<b>Практические занятия:</b>	<b>10</b>		ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	95	Практическое занятие № 73 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	96	Практическое занятие № 74 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	97	Практическое занятие № 75 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	98	Практическое занятие № 76 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	99	Практическое занятие № 77 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	100	Практическое занятие № 78 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
101	Практическое занятие № 79 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1		

	102	Практическое занятие № 80 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	103	Практическое занятие № 81 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
	104	Практическое занятие № 82 Проектная работа «Создание интернет-магазина»	1	ИР.1	
<b>Прикладной модуль 6 Технологии продвижения веб-сайта в Интернете</b>			<b>38</b>		
<b>Тема 6.1. Интернет-маркетинг</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>6</b>		
	105	Лекция 23. Интернет-маркетинг: понятие,	1	ИР.2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
	106	Лекция 24. Инструменты Интернет-маркетинга	1	ИР.2	
	107	Лекция 25. Исследование как элемент интернет-маркетинга	1	ИР.2	
	108	Лекция 26. Исследование как элемент интернет-маркетинга	1	ИР.2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	109	Практическое занятие № 83 Разработка стратегии и тактики продвижения интернет-магазина (как канала продвижения товара на рынок)	1	ИР.2	
	110	Практическое занятие № 84 Разработка стратегии и тактики продвижения интернет-магазина (как канала продвижения товара на рынок)	1	ИР.2	
<b>Тема 6.2. Методы продвижения в Интернете</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>6</b>		
	111	Лекция 27. Баннерная и контекстная рекламы	1	ИР.2	
	112	Лекция 28. Реклама в рассылках	1	ИР.2	
	113	Лекция 29. Реклама в блогах, сообществах	1	ИР.2	
	114	Лекция 30. Реклама социальных сетях; вирусный маркетинг	1	ИР.2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	115	Практическое занятие № 85 Оформление и подготовка группы к продвижению в социальной сети «ВКонтакте»	1	ИР.2	
	116	Практическое занятие № 86 Оформление и подготовка группы к продвижению в социальной сети «ВКонтакте»	1	ИР.2	
<b>Тема 6.3. Различные способы работы с количеством посетителей</b>		<b>Основное Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>6</b>		
	117	Лекция 31. Определение трафика, основные способы получения трафика	1	ИР.2	
	118	Лекция 32. Особенности контекстной рекламы, SEO и SMO продвижения	1	ИР.2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		

	119	Практическое занятие № 87 Оценка эффективности работы сайта на основании данных об его посещаемости	1	ИР.2
	120	Практическое занятие № 88 Оценка эффективности работы сайта на основании данных об его посещаемости	1	ИР.2
	121	Практическое занятие № 89 Определение эффективной цены лида рекламных каналов оценка	1	ИР.2
	122	Практическое занятие № 90 Определение эффективной цены лида рекламных каналов оценка	1	ИР.2
<b>Тема 6.4. Поисковая оптимизация контента</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>4</b>	
	123	Лекция 33. Оптимизация контента для Яндекс, Rambler и Google, индексирование сайта поисковыми системами	1	ИР.2
	124	Лекция 34. Оптимизация контента для Яндекс, Rambler и Google, индексирование сайта поисковыми системами	1	ИР.2
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	125	Практическое занятие № 91 Поисковая оптимизация контента	1	ИР.2
	126	Практическое занятие № 92 Поисковая оптимизация контента	1	ИР.2
<b>Тема 6.5. Рекламная кампания в сети Интернет</b>		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>8</b>	
	127	Лекция 35. Планирование и проведение рекламной кампании - постановка целей, выбор и/или разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности	1	ИР.2
	128	Лекция 36. Планирование и проведение рекламной кампании - постановка целей, выбор и/или разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности	1	ИР.2
	129	Лекция 37. Планирование и проведение рекламной кампании - постановка целей, выбор и/или разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности	1	ИР.2
	130	Лекция 38. Планирование и проведение рекламной кампании - постановка целей, выбор и/или разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности	1	ИР.2
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	131	Практическое занятие № 93 Сбор отзывов клиентов и информации об отзывах клиентов для продвижения продукции в Интернете	1	ИР.2
	132	Практическое занятие № 94 Сбор отзывов клиентов и информации об отзывах клиентов для продвижения продукции в Интернете	1	
	133	Практическое занятие № 95 Разработка продающего контента для продвижения товаров в Интернете	1	

	134	Практическое занятие № 96 Разработка продающего контента для продвижения товаров в Интернете	1	ИР.2	
Тема 6.6. Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете»		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	<b>8</b>		
	135	Практическое занятие № 97 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации»	1	ИР.2	
	136	Практическое занятие № 98 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации»	1	ИР.2	
	137	Практическое занятие № 99 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации»	1	ИР.2	
	138	Практическое занятие № 100 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации»	1	ИР.2	
	139	Практическое занятие № 101 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации»	1	ИР.2	
	140	Практическое занятие № 102 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации»	1	ИР.2	
	141	Практическое занятие № 103 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации»	1	ИР.2	
	142	Практическое занятие № 104 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации»	1	ИР.2	
<b>143-144. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>			<b>2</b>		
			<b>Всего:</b>	<b>144</b>	



### 3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

Эффективность преподавания курса информатики зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

#### Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.
- Технические средства обучения:
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### основные печатные издания

1. Босова, Л.Л. Информатика 10 класс : учебник : базовый уровень / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. – Москва : Просвещение, 2022. – 288 с. – Текст : непосредственный.

2. Босова, Л.Л. Информатика 11 класс : учебник : базовый уровень / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. – Москва : Просвещение, 2022. – 256 с. – Текст : непосредственный.

##### дополнительные источники

1. Богуславский, А. А. КОМПАС-3D v. 5.11-8.0 : практикум для начинающих / А. А. Богуславский, Т. М. Третьяк, А. А. Фарафонов. — Москва : СОЛОН-ПРЕСС, 2016. — 269 с. — ISBN 5-98003-263-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/90274> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Кудрявцев, Е. М. КОМПАС-3D. Проектирование в архитектуре и строительстве / Е. М. Кудрявцев. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2019. — 544 с. — ISBN 978-5-4488-0113-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87997> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Михеева, Е.В. Информатика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 3-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. – Текст : непосредственный.

4. Мухина, Ю. Р. Web-дизайн: основы верстки сайтов : учебное пособие для СПО / Ю. Р. Мухина. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 155 с. — ISBN 978-5-4497-1790-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/123350> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Поляков, Е. А. Web-дизайн : практикум / Е. А. Поляков. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 123 с. — ISBN 978-5-4487-0488-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/81869> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Поляков, Е. А. Web-дизайн : учебное пособие / Е. А. Поляков. — Саратов :

Вузовское образование, 2019. — 188 с. — ISBN 978-5-4487-0489-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/81868> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Третьяк, Т. М. Photoshop. Творческая мастерская компьютерной графики / Т. М. Третьяк, Л. А. Анеликова. — Москва : СОЛОН-ПРЕСС, 2017. — 175 с. — ISBN 978-5-91357-085-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/90283> (дата обращения: 19.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Цветкова, М.С. Информатика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С, Цветкова, И.Ю, Хлобыстова. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с. – Текст : непосредственный.

### Интернет-ресурсы

1. <https://tilda.education> – обучение Тильда
2. <https://learn.javascript.ru/> – обучение Javascript
3. <https://www.gimp.org/tutorials/>– обучение ГИМП
4. [https://kompas.ru/source/info\\_materials/2020/Азбука%20КОМПАС-3D.pdf](https://kompas.ru/source/info_materials/2020/Азбука%20КОМПАС-3D.pdf)– обучение Компас
5. <https://docs.blender.org/manual/en/latest/index.html>– обучение Блендер

### 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01, ОК 2, ОК 04, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование
	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий
	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
	Прикладные модули 5, 7	
Все модули	Проектная работа	
		Выполнение заданий дифференцированного зачета

**Приложение 1.6**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины**  
**«ОД.06 Физика»**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.06 Физика
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОД.06 ФИЗИКА

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина ОД.06 Физика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

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

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

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 измерений с учетом их погрешностей.

#### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины ОД.06 Физика: сформировать у обучающихся знания и умения в области физики, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 ОК 04 ПК 2.3	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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 физические явления;</li> <li>- владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-</li> </ul>



	<p>и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> <p><b>В области духовно-нравственного воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>самоорганизация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач</li> <li>- уметь формировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, уметь использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>
--	--	--

	<p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p><b>б) самоконтроль:</b> использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p><b>эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</b> внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> <li>- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b> <b>совместная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)</li> <li>- 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</li> <li>- уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания</li> </ul>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными регулятивными действиями:</b></p> <p><b>принятие себя и других людей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> <p><b>В области эстетического воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</b></p> <p><b>общение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	<p>и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность</p> <p>- 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</p>
--	--	---

**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

**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**

**базовые исследовательские действия:**

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>108</b>
<b>1. Основное содержание</b>	
теоретическое обучение (из них контрольных работ)	90 (8)
лабораторные работы	16
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (включается в основное содержание), в том числе</b>	
теоретическое обучение (контрольные работы)	8
лабораторные работы	16
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
<b>Введение.</b>		<b>2</b>		
<b>Физика и методы научного познания</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 1.</b> Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы.	1	Д.1 с.5 - 8. О.1 с.5 - 9.	
	<b>Занятие 2.</b> Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. <b>Физика в профессии: «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья».</b>	1	. Д.1 с.5 - 8. О.1 с.5 - 9.	
<b>Раздел 1. Механика</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 1.1</b> Основы кинематики	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 3.</b> Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины.	1	Д.1 с.9 - 10. О.1 с.10 - 11.	
	<b>Занятие 4.</b> Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение.	1	Д.1 с.10 - 13. О.1 с.13 - 19.(с.19,1-4)	
	<b>Занятие 5.</b> Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения.	1	Д.1 с.13 - 22. О.1 с.20 - 41. (с.23,1,2) (с.41,1) (с.33,1-2)	
	<b>Занятие 6.</b> Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела	1	Д.1 с.22 - 26. О.1 с.55 - 63.	
<b>Тема 1.2</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01

Основы динамики	<b>Занятие 7.</b> Основная задача динамики. Сила. Масса.	1	Д.1 с27 - 29. О.1 с.67 - 79. (с.79,1,2,3)	ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 8.</b> Законы механики Ньютона.	1	Д.1 с29 - 32. О.1 с.74 - 76.	
	<b>Занятие 9.</b> Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость.	1	Д.1 с32 - 38. О.1 (с.95,1,2,3)	
	<b>Занятие 10.</b> Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения	1	Д.1 с38 - 43. контр.вопр О.1 (с.109,1,2,3)	
	<b>Лабораторные работы:</b>	2		
	<b>Лабораторная работа №1</b> Исследование зависимости силы трения от веса тела.	1	Д.1 с33 - 36.	
	<b>Лабораторная работа №2</b> Исследование зависимости силы трения от веса тела.	1	Д.1 с33 - 36.	
<b>Тема 1.3</b> Законы сохранения в механике	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 11.</b> Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность.	1	Д.1 с45 - 50. с.55-58	
	<b>Занятие 12.</b> Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.	1	Д.1 с52 - 55.	
	<b>Занятие 13.</b> Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. механики	1	Д.1 с50 - 51.	
	<b>Занятие 14.</b> Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	1	Д.1 с58 - 60. Ответить на вопросы, сообщение по теме	
<b>Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 2.1</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01



Основы молекулярно-кинетической теории	<b>Занятие 15.</b> Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел.	1	Д.1 с.90 - 93.	ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 16.</b> Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.	1	Д.1 с.93 -95. (контр.вопр с.103 № 8-11) О.1с.223№1,2,3	
	<b>Занятие 17.</b> Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд.	1	Д.1с. 95 - 97. (к.в с.103 № 12-13) О.1с.215(№1,2,3 с.230-в тетр.)	
	<b>Занятие 18.</b> Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопрцессы и их графики. Газовые законы	1	Д.1 с.99 - 103. (к.в с.103 № 14-23)	
<b>Тема 2.2</b> Основы термодинамики	<b>Основное содержание</b>	6		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 19.</b> Внутренняя энергия. Работа и теплопередача.	1	Д.1с. 105 - 108. (к.в с.119№1-4) О.1с.264№1,2,3	
	<b>Занятие 20.</b> Количество теплоты. Уравнение теплового баланса.	1	Д.1с.108 - 110. (к.в с.119№5-8)	
	<b>Занятие 21.</b> Первоначало термодинамики.	1	Д.1с. 108 - 111. (к.в с.119№9-16)	
	<b>Занятие 22.</b> Адиабатный процесс.	1	Д.1с.111 - 113. (к.в с.119№17.18)	
	<b>Занятие 23.</b> Второе начало термодинамики.	1	Д.1с.114 - 115. (к.в с.120№23-25)	
	<b>Занятие 24.</b> Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы	1	Д.1с.115 - 120. (к.в с.120№26-32)	
<b>Тема 2.3</b> Агрегатные состояния вещества и фазовые	<b>Основное содержание</b>	8		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 25.</b> Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.	1	Д.1с.123 - 125. (к.в с.130№1-10)	

переходы	<b>Занятие 26.</b> Кипение. Зависимость температуры кипения от давления.	1	Д.1с.126 - 127. (к.в с.130№11-15)	
	<b>Занятие 27.</b> Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления.	1	Д.1с.122-123, с.127 - 130. (к.в с.130№16-23)	
	<b>Занятие 28.</b> Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела	1	Д.1 с.122-123, с.132 - 134. (к.в с.139№1-7) подготовиться к К/р 1 Д.1 с.5-134, Повторить.	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №3</b> Определение относительной влажности воздуха	1	Д.1с.123 - 125. (к.в с.130№1-10)	
	<b>Лабораторная работа №4</b> Определение относительной влажности воздуха	1	Д.1с.123 - 125. (к.в с.130№1-10)	
	<b>Контрольные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Контрольная работа №1</b> Механика. Молекулярная физика и термодинамика	1	Д.1 с.5-134, Повторить.	
	<b>Контрольная работа №1</b> Механика. Молекулярная физика и термодинамика	1	Д.1 с.5-134, Повторить.	
<b>Раздел 3. Электродинамика</b>		<b>30</b>		
<b>Тема 3.1</b> Электрическое поле	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 29.</b> Электрические заряды. Элементарный электрический заряд.	1	Д.1с.141 - 143. (к.в с.158№1,3)	
	<b>Занятие 30.</b> Закон сохранения заряда. Закон Кулона.	1	Д.1с.143 - 144. (к.в с.158№2,4-7)	
	<b>Занятие 31.</b> Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей.	1	Д.1с.144 - 148. (к.в с.158№8-18)	
	<b>Занятие 32.</b> Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков.	1	Д.1с.152 - 155. (к.в с.158№23-28)	

	<b>Занятие 33.</b> Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.	1	Д.1с.148 - 152. (к.в с.159№19-22)	
	<b>Занятие 34.</b> Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов	1	Д.1с.155 - 158. (к.в с.159№29-33)	
<b>Тема 3.2</b> Законы постоянного тока	<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 35.</b> Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Силаток.	1	Д.1с.162 - 163. (к.в с.174№1-6)	
	<b>Занятие 36.</b> Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи	1	Д.1с.163 - 168. (к.в с.174№7-14)	
	<b>Занятие 37.</b> Параллельное и последовательное соединение проводников	1	Д.1с.168 - 170. (к.в с.174№15-16)	
	<b>Занятие 38.</b> Работа и мощность постоянного тока.	1	Д.1с.173 - 174. (к.в с.174№21-22)	
	<b>Занятие 39.</b> Тепловое действие тока. Закон Джоуля—Ленца.	1	Д.1с.173 - 174.	
	<b>Занятие 40.</b> Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи	1	Д.1с.163 - 168.	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>4</b>		
	<b>Лабораторная работа №5</b> Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников	1	Д.1с.168 - 170. (к.в с.174№15-16)	
	<b>Лабораторная работа №6</b> Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников	1	Д.1с.168 - 170. (к.в с.174№15-16)	
	<b>Лабораторная работа №7</b> Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	1	Д.1с.163 - 168. (к.в с.174№7-14)	
<b>Лабораторная работа №8</b> Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	1	Д.1с.163 - 168. (к.в с.174№7-14)		
<b>Тема 3.3</b> Электрический ток в различных средах	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 41.</b> Электрический ток в металлах, электролитах, газах и вакууме.	1	Д.1с.176 - 178. (к.в с.187№1-3)	
	<b>Занятие 42.</b> Электролиз. Закон электролиза Фарадея	1	Д.1с.178 - 179. (к.в с.188№4-7)	

	<b>Занятие 43.</b> Электрический ток в вакууме. Термоэлектронная эмиссия. Электронно-лучевая трубка. Электрический ток в газах. Газовые разряды. Плазма.	1	Д.1с.179 - 183. (к.в с.188№8-10)	
	<b>Занятие 44.</b> Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников	1	Д.1с.183 - 187. (к.в с.188№11-16)	
<b>Тема 3.4</b> Магнитное поле	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 45.</b> Магнитное взаимодействие. Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Линии магнитной индукции. Магнитное поле прямого и кругового токов. Магнитное поле соленоида и постоянного магнита. Взаимодействие токов.	1	Д.1с.189 - 197. (к.в с.203№1-4,14)	
	<b>Занятие 46.</b> Сила Ампера. Применение силы Ампера.	1	Д.1с.190 - 192. (к.в с.203№5-11)	
	<b>Занятие 47.</b> Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Магнитные свойства вещества.	1	Д.1с.197 - 203. (к.в с.204№12-16)	
	<b>Занятие 48.</b> Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури	1	Д.1с.189 - 203. (к.в с.188№11-16)	
<b>Тема 3.5</b> Электромагнитная индукция	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 49.</b> Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции.	1	Д.1с.205 - 208. (к.в с.216№1,2)	
	<b>Занятие 50.</b> Правило Ленца. Вихревое электрическое поле.	1	Д.1с.206 - 209. (к.в с.217№3-6)	
	<b>Занятие 51.</b> ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Взаимная индукция. Трансформатор	1	Д.1с.209 - 212. (к.в с.217№7-10)	
	<b>Занятие 52.</b> Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле. Производство, передача и потребление электроэнергии. Техника безопасности при работе с электроприборами.	1	Д.1с.212 - 216. (к.в с.217№11-15)	
	<b>Контрольные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Контрольная работа №2</b> Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	1	Д.1с142-216.по-ть.	

			Сообщение Проблеммы энергоснабжения	
	<b>Контрольная работа №2</b> Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	1	Д.1с.142 - 216. Сообщение Экология энергопользования	
<b>Раздел 4. Колебания и волны</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 4.1</b> Механические колебания и волны	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 53.</b> Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении.	1	Д.1с.60 - 62. (к.в с.74№1-8)	
	<b>Занятие 54.</b> Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс.	1	Д.1с.62 - 67. (к.в с.74№9-20)	
	<b>Занятие 55.</b> Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны.	1	Д.1с.67 - 72. (к.в с.74№21-36) Сообщение	
	<b>Занятие 56.</b> Ультразвук и его применение	1	Д.1с.73 - 74. (к.в с.75№37) Сообщение	
	<b>Лабораторные работы:</b>	2		
	<b>Лабораторная работа №9</b> Изучение колебаний математического маятника.	1	Д.1с.60 - 74. (повторить) Сообщение	
	<b>Лабораторная работа №10</b> Изучение колебаний математического маятника.	1	Д.1с.60 - 74. (повторить) Сообщение	
<b>Тема 4.2</b> Электромагнитные колебания и волны	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 57.</b> Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания.	1	Д.1с.218 - 222. (к.в с.235№1-6)	
	<b>Занятие 58.</b> Вынужденные электрические колебания. Генератор переменного тока. Переменный ток. Резонанс в электрической	1	Д.1с.222 - 228. (к.в с.236№12-18)	

	цепи. Мощность переменного тока. Действующее значение силы тока и напряжения.			
	<b>Занятие 59.</b> Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца.	1	Д.1с.228 - 231. (к.в с.236№19-24)	
	<b>Занятие 60.</b> Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн	1	Д.1с.231 - 235. Сообщение Экологические проблемы влияния мобильной связи на жизнь человечества	
<b>Раздел 5. Оптика</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 5.1</b> Природа света	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 61.</b> Точечный источник света. Скорость распространения света. Виды отражения. Законы отражения и преломления света. Затмения Солнца и Луны.	1	Д.1с.238 - 239. (к.в с.247№1-6)	
	<b>Занятие 62.</b> Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное внутреннее отражение. Плоское зеркало.Изображение предмета в плоском зеркале. Сферические зеркала и их виды.	1	Д.1с.239 - 243. (к.в с.247№7-14)	
	<b>Занятие 63.</b> Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы.	1	Д.1с.243 - 245. (к.в с.247№15-19)	
	<b>Занятие 64.</b> Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы	1	Д.1с.245 - 247. (к.в с.247№20-23)	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №11</b> Определение показателя преломления стекла	1	Д.1с.245 - 247. Сообщение телескоп и его виды	
	<b>Лабораторная работа №12</b> Определение показателя преломления стекла	1	Д.1с.245 - 247. Сообщение	
<b>Тема 5.2</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		ОК 01

Волновые свойства света	<b>Занятие 65.</b> Дуализм природы света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике.	1	Д.1с.249 - 251. с. 256-260. (к.в с.276№1-10)	ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 66.</b> Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка.	1	Д.1с.260 - 265. (к.в с.276№11-17)	
	<b>Занятие 67.</b> Поляризация света. Поляризация поперечных волн. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Эффект Доплера.	1	Д.1с.265 - 272. (к.в с.276№18-32)	
	<b>Занятие 68.</b> Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений	1	Д.1с.272 - 276. (к.в с.277№33-39)	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №13</b> Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки	1	Д.1с.253 - 254. Сообщение Источники света. Светимость звезд.	
	<b>Лабораторная работа №14</b> Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки	1	Д.1с.253 - 254. Сообщение Источники света. Светимость звезд.	
	<b>Контрольные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Контрольная работа №3</b> Колебания и волны. Оптика	1	Д.1с.238 - 254. Сообщение	
	<b>Контрольная работа №3</b> Колебания и волны. Оптика	1	Д.1с.238 - 254. Сообщение	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 69.</b> Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них.	1	Д.1с.84 - 86. (к.в с.89 №1-5)	
	<b>Занятие 70.</b> Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	1	Д.1с.86 - 89. (к.в с.89№6-11)	

<b>Раздел 6. Квантовая физика</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 6.1</b> Квантовая оптика	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 71.</b> Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение.	1	Д.1с.278 - 281. (к.в с.287№1-7)	
	<b>Занятие 72.</b> Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	1	Д.1с.281 - 284. (к.в с.287№10-18)	
	<b>Занятие 73.</b> Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова.	1	Д.1с.284 - 286. (к.в с.287№19-20)	
	<b>Занятие 74.</b> Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц.	1	Д.1с.286 - 287. (к.в с.287№8,9,21-24)	
<b>Тема 6.2</b> Физика атома и атомного ядра	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 75.</b> Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры.	1	Д.1с.289 - 297. (к.в с.297№1-4) Сообщение	
	<b>Занятие 76.</b> Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения.	1	Д.1с.299 - 302. (к.в с.314№1-8) Сообщение	
	<b>Занятие 77.</b> Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция.	1	Д.1с.302 - 310. Сообщение	
	<b>Занятие 78.</b> Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	1	Д.1с.310 - 313. Сообщение	
	<b>Контрольные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Контрольная работа №4</b> Квантовая физика	1	Д.1с.278 -313. Сообщ. по теме	



	<b>Контрольная работа №4</b> Квантовая физика	1	Д.1с.278 -313. Сообщ. по теме	
<b>Раздел 7. Строение Вселенной</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 7.1</b> Структура и масштабы Вселенной. Строение и природа тел Солнечной системы	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 79.</b> Астрономия, её связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Звезды и созвездия. Небесная сфера. Особые точки небесной сферы. Небесные координаты. Звездные карты, глобусы и атласы.	1	Д.1с.278 -313. Сообщ. по теме	
	<b>Занятие 80.</b> Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение. Строение и природа тел Солнечной системы	1	Д.1с.326 -329. Сообщ. по теме	
<b>Тема 7.2</b> Наша Галактика-Млечный путь. Эволюция Вселенной	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ПК 2.3
	<b>Занятие 81.</b> Состав и строение Солнца. Источник энергии Солнца. Атмосфера Солнца. Солнечная активность и ее влияние на Землю. Роль магнитных полей на Солнце. Солнечно-земные связи.Эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии.	1	Д.1с.326 -327. Сообщ. по теме	
	<b>Занятие 82</b> Наша Галактика. Ее размеры и структура. Разнообразие мира галактик. Квазары. Скопления и сверхскопления галактик. Основы современной космологии. Современные представления о строении и эволюции Вселенной	1	Д.1с.323 -326. с. 329-331. Сообщ. по теме «Разнообразие мира галактик», «Теория Большого взрыва», «Тёмная энергия» во Вселенной»	
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №15</b> Изучение карты звездного неба	1		
	<b>Лабораторная работа №16</b> Изучение карты звездного неба	1		
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>108</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

1. Цифровая лаборатория по физике для учителя;
2. Цифровая лаборатория по физике для ученика;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамике;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергии);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;
38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;
44. Шар Паскаля;

45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

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

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Мякишев, Г.Я. Физика. 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубл. уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. – Москва : Просвещение, 2022. – 432 с. – Текст : непосредственный.

2. Мякишев, Г.Я. Физика. 11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубл. уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. – Москва : Просвещение, 2022. – 432 с. – Текст : непосредственный.

#### Дополнительные источники:

1. Фирсов, А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Фирсов; под ред. Т.И. Трофимова. – 4-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 352 с. – Текст : непосредственный.

2. Самойленко, П.И. Естествознание. Физика : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / П.И. Самойленко. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с. – Текст : непосредственный.

3. Астрономия : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [Е.В. Алексеева, П.М. Скворцов, Т.С. Фещенко, Л.А. Шестакова]; под ред. Т.С. Фещенко. – 2-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. – Текст : непосредственный.

#### Перечень Интернет-ресурсов:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. –Режимдоступа: <http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30>;

2. КМ-школа. – Режим доступа: <http://www.km-school.ru/>;

3. Открытая физика. – Режим доступа: <http://www.physics.ru/courses/op25part2/design/index.htm>;

4. Платформа ЯКласс – Режим доступа: <http://www.yaklass.ru/>;

5. Российская электронная школа – Режим доступа: <http://www.resh.edu.ru/>;

6. Физика.ru. – Режимдоступа: <http://www.fizika.ru/>;

6. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: <http://www.fipi.ru/>; Электронный учебник – Режим доступа: <http://www.physbook.ru/>.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 04 ПК 2.3	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- оценка контрольных работ;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач);</li> <li>- оценка тестовых заданий;</li> <li>- наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;</li> <li>- оценка выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- наблюдение и оценка решения кейс-задач;</li> <li>- наблюдение и оценка деловой игры;</li> <li>- Дифференцированный зачет</li> </ul>

**Приложение 1.7**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины**  
**«ОД.07 Химия»**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины  
ОД.07 Химия
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОД.07 Химия»

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> </ul>	<p>- 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.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 естественнонаучных предметов;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры</li> </ul>
--	---	---



	<p>основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты</li> </ul>	<p>личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;</li> <li>- 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;</li> <li>- уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</li> <li>- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</li> <li>- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием</li> </ul>
--	--	---

	<p>информации, информационной безопасности личности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul> <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры,</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</li> <li>- 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.</li> </ul>
--	---	---

	<p>понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li><li>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li><li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li><li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li><li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li></ul>	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>108</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>74</b>
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия	14
практические занятия	20
в т.ч. контрольные работы	8
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>26</b>
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	10
практические занятия	10
консультация	2
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
<b>Основное содержание</b>		<b>74</b>		
<b>Раздел 1. Основы строения вещества</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Строение атомов химических элементов и природа химической связи	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	1. Современная модель строения атома. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s, p, d-элементы).	1	О.2. с. 6-9, 10-13, 19-37	
	2. Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования.	1	Конспект	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	3. Практическое занятие №1. Использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии (ИЮПАК) для составления химических формул двухатомных неорганических соединений отдельных классов (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).	1	Оформить отчет	
	4. Практическое занятие №2. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.	1		
<b>Тема 1.2.</b> Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	5. Практическое занятие №3. 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.	1	Оформить отчет	
	6. Практическое занятие №4. Характеристика химических элементов «Металлические/неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	1		
<b>Раздел 2. Химические реакции</b>		<b>12</b>		
	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01

<b>Тема 2.1.</b> Типы химических реакций	7. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций.	1	О.2. с. 51-60, 60-65	ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	8. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>		
	9. Практическое занятие №5. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.	1	Оформить отчет	
	10. Практическое занятие №6. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции.	1		
	11. Практическое занятие №7. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель.	1		
	12. Практическое занятие №8. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	1	Оформить отчет	
<b>Тема 2.2.</b> Электролитическая диссоциация и ионный обмен	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
13. Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.	1	О.2. с. 70-74, Конспект		
14. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	1			
<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>			
15. Лабораторная работа №1 «Типы химических реакций».	1	Оформить отчет		
16. Лабораторная работа №2 «Типы химических реакций».	1			
<b>Контрольная работа №1</b>	17-18. Строение вещества и химические реакции.	<b>1</b> <b>1</b>		
<b>Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	19. Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Агрегатные состояния вещества.	1	О.2. с. 96-109, 123 Конспект	
	20. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Причины многообразия веществ.	1		

	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	21. Практическое занятие №9. Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре.	1	Оформить отчет	
	22. Практическое занятие №10. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу.	1		
<b>Тема 3.2.</b> Физико-химические свойства неорганических веществ	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	23. 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.	1	О.2. с. 88-92, 93-95	
	24. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	1	Конспект	
	25. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.).	1	Конспект	
	26. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	27. Практическое занятие №11. 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.	1	Оформить отчет	
	28. Практическое занятие №12. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	1		
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>2</b>		
	29. Лабораторная работа №3 «Свойства металлов и неметаллов».	1	Оформить отчет	
30. Лабораторная работа №4 «Свойства металлов и неметаллов».	1			
<b>Тема 3.3.</b> Производство неорганических	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07
	31. Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия.	1	О.2. с. 114-116,	

веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия.		Конспект	ПК 2.5 ПК 2.7
	32. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	1		
<b>Контрольная работа №2</b>	33-34. Свойства неорганических веществ.	<b>1</b> <b>1</b>		
<b>Раздел 4. Строение и свойства органических веществ</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Классификация, строение и номенклатура органических веществ	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	35. Появление и развитие органической химии как науки. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе.	1	О.1. с. 4-9, 15-20, 22-24	
	36. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	1	Конспект	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	37. Практическое занятие №13. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.)	1	Оформить отчет	
	38. Практическое занятие №14. 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 %).	1		
<b>Тема 4.2.</b> Свойства органических соединений	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов:			
	39. Предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту.	1	О.1. с. 25-42, 49-65	
	40. Непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов.	1		
	41. Кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные).	1	О.1. с. 88-100, 105-132, 135-139	
	42. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла.	1		
	43. Азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные).	1	О.1. с. 154-187	
	44. Генетическая связь между классами органических соединений	1		



	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			
	45. Практическое занятие №15. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	1	Оформить отчет		
	46. Практическое занятие №16. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	1			
<b>Тема 4.3.</b> Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	
	47. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков и жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.	1	О.1. с.190-193		Конспект
	48. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	1			
	49. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Производство и применение каучука и резины.	1	Конспект		
	50. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	1			
<b>Контрольная работа №3</b>	51-52. Структура и свойства органических веществ.	<b>1</b> <b>1</b>			
<b>Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций</b>		<b>12</b>			
<b>Тема 5.1.</b> Кинетические закономерности протекания химических реакций	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	
	53. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, её зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора.	1	О.2. с. 51-60, 60-65		Конспект
	54. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	1			
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>			
	55. Лабораторная работа №5. «Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры».	1	Оформить отчет		

	56. Лабораторная работа №6. «Определение зависимости скорости реакции от температуры».	1		
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		
Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	57. Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Химическое равновесие и его смещение.	1	О.2. с. 58-59, 66-69	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	58. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	59. Практическое занятие №17. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	1	Оформить отчет	
	60. Практическое занятие №18. Применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	1		
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	61. Лабораторная работа №7 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	1	Оформить отчет	
	62. Лабораторная работа №8 «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	1		
<b>Контрольная работа №4</b>	63-64. Скорость химической реакции и химическое равновесие.	<b>1</b> <b>1</b>		
<b>Раздел 6. Дисперсные системы</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 6.1.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		
Дисперсные системы и факторы их устойчивости	65. Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света (эффект Тиндаля).	1	О.2. с. 44-50, Конспект	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	66. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	67. Практическое занятие №19. Решение задач на приготовление растворов.	1	Оформить отчет	
	68. Практическое занятие №20. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной	1		

	деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.			
<b>Тема 6.2.</b> Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	<b>Основное содержание</b>	2		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Лабораторные занятия:</b>	2		
	69. Лабораторная работа №9 «Приготовление растворов».	1	Оформить отчет	
	70. Лабораторная работа №10 «Приготовление растворов».	1		
<b>Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 7.1.</b> Обнаружение неорганических катионов и анионов	<b>Основное содержание</b>	2		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Лабораторные занятия:</b>	2		
	71. Лабораторная работа № 11 «Аналитические реакции катионов I–VI групп».	1	Оформить отчет	
	72. Лабораторная работа №12 «Аналитические реакции анионов».	1		
<b>Тема 7.2.</b> Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	<b>Основное содержание</b>	2		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Лабораторные занятия:</b>	2		
	73. Лабораторная работа №13. «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ».	1	Оформить отчет	
	74. Лабораторная работа №14. «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам».	1		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>		<b>26</b>		
<b>Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека</b>		<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
<b>Тема 8.1.</b> Химия в быту и производственной деятельности человека	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>	4		
	<b>Практические занятия:</b>	4		
	75. Практическое занятие №1. Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	1	Оформить отчет	
	76. Практическое занятие №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.	1		

	77. Практическое занятие №3. Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1		
	78. Практическое занятие №4. Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1		
<b>Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы</b>		<b>22</b>		
<b>Тема 9.1.</b> Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	79. Лабораторная работа №1. «Основы лабораторной практики. Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции».	1	Оформить отчет	
	80. Лабораторная работа №2. «Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.»	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	81. Практическое занятие №5. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	1	Оформить отчет	
	82. Практическое занятие №6. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).	1		
<b>Тема 9.2.</b> Химический анализ проб воды	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	83. 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.	1	О.2. с. 106-107	
	84. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Способы устранения жесткости.	1	Конспект	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	85. Практическое занятие №7. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора.	1	Оформить отчет	
	86. Практическое занятие №8. Расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	1		

	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	87. Лабораторная работа №3. «Определение pH воды и ее кислотности».	1	Оформить отчет	
	88. Лабораторная работа №4. «Определение жесткости воды и способы ее устранения».	1		
<b>Тема 9.3.</b> Химический контроль качества продуктов питания	<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	89. Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания.	1	О.2. с. 117-121	
	90. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	1	Конспект	
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	91. Лабораторная работа №5. «Обнаружение нитратов в продуктах питания».	1	Оформить отчет	
	92. Лабораторная работа №6. «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».	1		
<b>Тема 9.4.</b> Химический анализ проб почвы	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	93. Лабораторная работа №7. «Обнаружение неорганических примесей в пробах».	1	Оформить отчет	
	94. Лабораторная работа №8. «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности».	1		
<b>Тема 9.5.</b> Исследование объектов биосферы	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	95. Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта.	1	Конспект	
	96. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	1		
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	97. Практическое занятие №9. Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования.	1	Оформить отчет	
	98. Практическое занятие №10. Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	1		
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	99. Лабораторная работа №9. «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа».	1	Оформить отчет	

	100. Лабораторная работа №10. «Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа».	1		
<b>101-102. Консультация</b>		<b>2</b>		
<b>103-108. Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)</b>		<b>6</b>		
<b>Всего</b>		<b>108</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.

Эффективность преподавания курса «Химия» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (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);

- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена.);

- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, 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, часовые стекла, электроплитки, 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 рН 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 и/или аналитические весы, рН-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### *Основные:*

1. Габриелян, О.С. Химия 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – Москва : Просвещение, 2022. – 128 с. – Текст : непосредственный.

2. Габриелян, О.С. Химия 11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – Москва : Просвещение, 2022. – 127 с. – Текст : непосредственный.

##### *Дополнительные:*

1. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. О.С. Габриеляна. – 5-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. – Текст : непосредственный.

2. Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумова. – 9-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 272 с. – Текст : непосредственный.

3. Габриелян, О.С. Естествознание. Химия : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумова. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. – Текст : непосредственный.





#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Общая / профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел / Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	Темы 1.1; 1.2 Темы 2.1; 2.2 Темы 3.1; 3.2; 3.3 Темы 4.1; 4.2; 4.3 Темы 5.1; 5.2 Темы 6.1; 6.2 Темы 7.1; 7.2 Тема 8.1 Темы 9.1; 9.2; 9.3; 9.4; 9.5	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических заданий Представление результатов лабораторных заданий Рефераты Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	Тема 4.3 Тема 8.1 Темы 9.1; 9.2; 9.5	Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических заданий Представление результатов лабораторных заданий Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы.

**Приложение 1.8  
к ОПОП-II по профессии  
43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины  
«ОД.08 Биология»**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОД.08 БИОЛОГИЯ»

## 1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Биология»: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность,</li> </ul>	<p>сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>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</p>

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>72</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>72</b>
теоретическое обучение	<b>40</b>
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
практические занятия	<b>20</b>
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	8
лабораторные занятия	<b>4</b>
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
<b>Контрольная работа</b>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **БИОЛОГИЯ**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
<b>Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни</b>	<b>Основное содержание</b>			
	<b>Теоретическое обучение:</b>	<b>2</b>		
	1. Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира.	1	О.1.с 6 - 11	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	2. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	1	О.1 с11 - 17	
<b>Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Теоретическое обучение:</b>	<b>2</b>		
	3. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический.	1	О.1с..134 - 138	
	4. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	1	О.1с.168 - 176	
	<b>Лабораторные занятия:</b>	<b>2</b>		
	5. Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная <b>1. Лабораторная работа</b> «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов	1	оформить отчет	

	6.	Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная <b>1. Лабораторная работа</b> «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов	1	оформить отчет	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	7.	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	1	оформить отчет	
	8.	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	1	оформить отчет	
<b>Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	9.	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор.	1	О.1.с 92 - 98	
	10.	Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства.	1	0.1.с 98 - 104	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	11.	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	1	оформить отчет	

	12.	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	1	оформить отчет	
<b>Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 01
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		ОК 04
	13.	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма.	1	О.1 с.176 - 182	ОК 07 ПК 2.5
	14.	Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	1	0.1 с.182, 186	ПК 2.7
<b>Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 01
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		ОК 04
	15.	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза.	1	0.1 с 224 - 228	ОК 07 ПК 2.5
	16.	Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза	1	0.1 с 228 - 232	ПК 2.7
	<b>Контрольная работа.</b>		<b>2</b>		
	17.	Молекулярный уровень организации живого	1		
	18.	Молекулярный уровень организации живого	1		
<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>			<b>20</b>		
<b>Тема 2.1. Строение организма</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 01
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		ОК 04
	19.	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	1	О.1 с. 240 - 248	ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	20.	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	1	О.1 с 240 - 248	
<b>Тема 2.2. Формы размножения организмов</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 01
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		ОК 04
	21.	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения.	1	Д.2 с. 113 - 115	ОК 07 ПК 2.5
	22.	Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	1	О.1 с.248 - 255	ПК 2.7



<b>Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	23.	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека.	1	О.1 с 255 - 260	
	24.	Прямое и не прямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	1	О.1 с 260 - 265	
<b>Тема 2.4. Закономерности наследования</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	25.	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	1	О.1 с .266 - 271	
	26.	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	1	0.1 с.271 - 276	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	27.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	1	оформить отчет	
	28.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	1	оформить отчет	
<b>Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	29.	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	1	О.1 с 293 - 297	

	30.	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	1	О.1 с.293 - 297	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	31.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	1	Оформить отчет	
	32.	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	1	Оформить отчет	
<b>Тема 2.6. Закономерности изменчивости</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	33.	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека.	1	О.1 с 306 – 315	
	34.	Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.	1	Д.2 с .182 - 191	
	<b>Практические занятия:</b>		2		
	35.	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	1	оформить отчет	
	36.	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	1	формить отчет	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>		
	37.	Строение и функции организма	1		
	38.	Строение и функции организма	1		
<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>			<b>6</b>		
<b>Тема 3.1. История эволюционного</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 01
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		ОК 04

<b>учения. Микроэволюция</b>	39.	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения.	1	О.2 с.14 - 20	ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	40.	Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции.	1	О.2 с.27 - 35	
<b>Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	41.	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.	1	О.2. с 62 - 65	
	42.	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот	1	О.2.с 239 - 246	
<b>Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	43.	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека.	1	Д.1 .с.244 - 250	
	44.	Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды.	1	Д.1.с 250 - 254	
<b>Раздел 4. Экология</b>			<b>18</b>		
<b>Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	45.	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах.	1	О.2.с 80 - 86	

	46.	Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	1		
<b>Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	47.	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе.	1	О.2 с.105 - 110	
	48.	Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни	1	О.2.с 162 - 166	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	49.	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.	1	оформить отчет	
50.	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.	1	оформить отчет		
<b>Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		
	51.	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции.	1	О.2 с 212	
	52.	Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности	1	О.2 с 217	
<b>Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07
	<b>Теоретическое обучение:</b>		2		

	53.	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу.	1	О.2 с 198	ПК 2.5 ПК 2.7
	54.	Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью	1	конспект	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>		
	55.	Практическое занятие «Отходы производства»	1	оформить отчет	
	56.	Практическое занятие «Отходы производства»	1	оформить отчет	
<b>Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Теоретическое обучение:</b>		<b>2</b>		
	57.	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.).	1	конспект	
	58.	Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания.	1	конспект	
	<b>Лабораторные занятия:</b>		<b>2</b>		

	59.	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	1	оформить отчет	
	60.	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	1	оформить отчет	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>		
	61.	Теоретические аспекты экологии	1		
	62.	Теоретические аспекты экологии	1		
<b>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>					
<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>			<b>6</b>		ОК 01
<b>Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>4</b>		ОК 04
	<b>Теоретическое содержание:</b>		<b>4</b>		ОК 07
	63.	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии.	1	0.1 с 321	ПК 2.5 ПК 2.7

**Тема 5.2.1.  
Биотехнологии в  
промышленности**

64.	Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии.	1	О.1 с 325
65.	Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	1	конспект
66.	Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	1	конспект
<b>Практические занятия:</b>		2	
67.	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	1	Защита кейса
68.	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	1	Защита кейса
<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>	
<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
69.	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам). Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1	Д.1 с313 - 315

70.	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам). Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	1	Д.1 с. 315 - 329
71.	Дифференцированный зачет	1	
72.	Дифференцированный зачет	1	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Биологии», оснащенного оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиапроектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы), гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

*Основные:*

1. Биология 10 класс: учебник для общеобразовательных организаций: углубл. уровень / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 336 с. – Текст: непосредственный.

2. Биология 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций: углубл. уровень / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 320 с. – Текст: непосредственный.

*Дополнительные:*

1. Константинов, В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева. – 9-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с. – Текст: непосредственный.

2. Паршутина, Л.А. Естествознание. Биология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.А. Паршутина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с. – Текст: непосредственный.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и

		различий живого и не живого
	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>	Контрольная работа “Строение и функции организма”
	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем

		скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
	История эволюционного учения. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	<b>Раздел 4. Экология</b>	
	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа “Отходы производства”
	Влияние социально-экологических	Оцениваемая дискуссия Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность",

	факторов на здоровье человека	"Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 2.5 ПК 2.7	<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
	Социально-этические аспекты биотехнологий	Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
	Биотехнологии и технические системы	Выполнение кейса на анализ информации о развития биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов

**Приложение 1.9**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины**  
**«ОД.09 История»**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОД.09 История»

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</li> <li>-владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>-уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления,</li> </ul>

	<p>целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных</li> </ul>	<p>процессы с древнейших времен до настоящего времени</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</li> <li>- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России</li> <li>- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);</li> <li>- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в</li> </ul>
--	--	---



	<p>ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу,</li> </ul>	<p>социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</li> <li>- уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</li> <li>- уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</li> <li>- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</li> </ul>
--	--	--

	<p>чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</li> <li>- знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;</li> <li>- понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени;</li> <li>- уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;</li> <li>- иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	
<b>Общий объем</b>	<b>144</b>
<i>в т.ч.</i>	
<b>Основное содержание</b>	<b>144</b>
<i>в т.ч.</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	90
<i>практические занятия</i>	52
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	10
<i>в т.ч.</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	10
<i>практические занятия</i>	-
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>нет</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОД.09 История

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1		2	3	4	5
<b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</b>			<b>24</b>		
<b>Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>8</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	1	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. <sup>1</sup> Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.	1	О. 10кл В.И. §с.4-13 Д.1. ч.2., §.63	
	2	Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.	1	О. И,Р. 10кл § 1 Д.1, ч.2, §. 69	
	3	Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.	1	О. 10кл В.И. §2 Д.1, ч.2, §. 69	

	4	<p>Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p>	1	О. 10кл В.И. §2 Д.1, ч.2, §. 70	
	5	<p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</p> <p>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p> <p>Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.</p> <p>Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p>	1	О. 10кл И.Р. §3,4,5 Д.1, ч.2, §. 70	
	6	Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	1	О. 10кл В.И. §3 Д.1, ч.2, §. 70	
		<b>Практические занятия</b>	2		
	7	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	1	Д.1, ч.2, §. 70	

	8	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	1	О. 10кл В.И. с18-19. О. 10кл И.Р.с.22-23  Д.1, ч.2, §. 70	
<b>Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	9	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции	1	О. 10кл ИР.. §4,5, конспект лекции Д.1.,ч.2, §.71	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	10	Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.	1	О. 10кл И.Р. §4с.36-42 Д.1.,ч.2, §.71	
	11	Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.	1	О. 10кл И.Р. §4с.42-47 Д.1, ч.2, Д.1.,ч.2, §.71	

	12	<p>Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>	1	О. 10кл И.Р. §6 Д.1, ч.2, §. 71	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	13	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	1	О. 10кл И.Р. §4-6, Д.1, ч.2, §. 71	
	14	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	1	О. 10кл И.Р. §4-6 Д.1, ч.2, §. 71	
		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
<b>Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны</b>	15	<p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p>	1	О. 10кл И.Р. §8 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07

16	<p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p>	1	<p>О. 10кл И.Р. , С.141-148, §7,9 Д.1, ч.2, §. 71</p>
17	<p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. - Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г</p>	1	<p>О. 10кл И.Р. §9,10 Д.1, ч.2, §. 71</p>
18	<p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности</p>	1	<p>О. 10кл И.Р. §11-12 Д.1, ч.2, §. 71</p>
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
19	<p>Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны</p>	1	<p>О. 10кл И.Р. § 5-12 Д.1, ч.2, §. 71</p>



	20	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	1	О. 10кл И.Р. §5-12 Д.1, ч.2, §. 71	
		<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	21-22	*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг.	2	О. 10кл И.Р. § 5-12, С.141-148 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
<b>Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы</b>			<b>30</b>		
<b>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</b>	<b>Основное содержание</b>		<b>6</b>		
	23	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.	1	О. 10кл И.Р. §13 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	24	Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).	1	О. 10кл И.Р. §13,14 Д.1, ч.2, §. 71	

	25	<p>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.</p> <p>Ликвидация небольшевицких партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p>	1	О. 10кл И.Р. §15,16 Д.1, ч.2, §. 71	
	26	<p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммунны, артели и ТОЗы</p>	1	О. 10кл И.Р. §15 Д.1, ч.2, §. 71	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	27	Противоречия политики НЭПа.	1	О. 10кл И.Р. §13-17 Д.1, ч.2, §. 71	
	28	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	1	О. 10кл И.Р. §13-17 Д.1, ч.2, §. 71	
<b>Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	29	<p>Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.</p>	1	Д.1,ч.2, §80	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07

	30	Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.	1	О. 10кл И.Р. §20 Д.1, ч.2, §. 71
	31	Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.	1	О. 10кл И.Р. §19 Д.1, ч.2, §. 71
	32	Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	1	О. 10кл И.Р. §21 Д.1, ч.2, §. 71
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	33	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	1	О. 10кл И.Р. §15,18 Д.1, ч.2, §. 71
	34	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	1	О. 10кл И.Р. §18 Д.1, ч.2, §. 71

Тема	2.3.	Основное содержание	4		
<b>Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</b>	35	<p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.</p> <p>"Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.</p> <p>Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.</p>	1	Конспект лекции	
	36	<p>Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.</p> <p>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и</p>	1	О. 10кл И.Р. §18 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07

		миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне			
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	37	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	1	О. 10кл И.Р. §18 Д.1, ч.2, §. 71	
	38	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	1	О. 10кл И.Р. §18,24 Д.1, ч.2, §. 71	
<b>Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	39	<p>Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.</p> <p>Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.</p> <p>Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.</p> <p>Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.</p> <p>Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса.</p>	1	О. 10кл И.Р. §27 О. В.И.10 кл.§.3,4,5,6 Д.1, ч.2, §. 71	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07

	"Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.		
40	<p>Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.</p> <p>Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.</p>	1	О. В.И. 10кл. §.8,9,12 О.И.Р. 10§27,28 Д.1.,ч.2, §.74-76
41	<p>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалю Ататюрку. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-</p>	1	О.10 кл. В.И §.10—12 Д.1,ч.2, §76

	<p>освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.</p> <p>Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.</p> <p>Международные отношения в 1920-1930-х гг.</p> <p>Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана- Келлога. "Эра пацифизма".</p>			
42	<p>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.</p> <p>Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.</p> <p>"Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение</p>	1	<p>О. В.И.10 кл. § 13-14 Д.1.,ч.2, §82</p>	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
43	<p>Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками</p>	1	<p>О. В.И.10 кл. §.5-12, с.164-166 Д.1.,ч.2, §75</p>	
44	<p>Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками</p>	1	<p>О. В.И.10 кл. §.5-12, с.164-166  Д.1.,ч.2, §75</p>	
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		<b>ОК 01</b>

<b>Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b>	45	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.	1	О. ИР.10 кл. §17 Д.1.,ч.2, §81,83	ОК 04 ОК 06 ОК 07
	46	Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.	1	О. ИР.10 кл. §13,27 Д.1.,ч.2, §81,83	
	47	СССР накануне Великой Отечественной войны.	1	О. ИР.10 кл. §28 Д.1.,ч.2, §83	
	48	Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	1	О. ИР.10 кл. §27 Д.1.,ч.2, §81,83	
		<b>Практические занятия</b>	2		
	49	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	1	О. ИР.10 кл. §27 С.296-306, сообщения по истории Республики Крым Д.1.,ч.2, §81,83	
	50	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	1	О. ИР.10 кл. §27,28 С.296-306, сообщения по истории	



				Республики Крым Д.1.,ч.2, §81,83	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>			
51-52		«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1920-1930-е гг.	2	О. ИР.10 кл. §27,28, сообщения по истории Республики Крым  Д.1.,ч.2, §80	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
<b>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы</b>			<b>32</b>		
<b>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>		
	53	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.	1	О. И.Р.10 кл. §29  О. В.И.10 кл. §15  Д.1,ч.2, §84	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	54	1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г.	1	О. И.Р.10 кл. §29-31 Д.1,ч.2, §85	

	Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.		
55	<p>Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p>	1	О. И.Р.10 кл. §30,31 Д.1,ч.2, §85
56	<p>Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.</p> <p>Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.</p> <p>Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p>	1	О. И.Р.10 кл. §30,31 Д.1,ч.2, §85
	<b>Практические занятия</b>	6	
57	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	1	Д.1,ч.2, §83

	58	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	1	Д.1,ч.2, §83	
	59	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	1	Д.1,ч.2, §83	
	60	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1	Д.1,ч.2, §84	
	61	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1	Д.1,ч.2, §84	
	62	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	1	Д.1,ч.2, §84	
<b>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		
	63	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.	1	О. И.Р.10 кл. §33 Д.1,ч.2, §85	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
64	Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.	1	О. И.Р.10 кл. §34,35 Д.1,ч.2, §85		

	65	<p>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.</p> <p>Сотрудничество с врагом (коллорабационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг</p>	1	О. И.Р.10 кл. §30 Д.1,ч.2, §85	
	66	Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"	1	Д.1,ч.2, §85	
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
	67	Работа с исторической картой	1	С.233, 241,256	
	68	Работа с исторической картой	1	С.233, 241	
	69	Работа с исторической картой	1	С.233, 241	
	70	Работа с исторической картой	1	С.233, 241,256	
<b>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
71	<p>Человек и война: единство фронта и тыла.</p> <p>"Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.</p> <p>Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе.</p>	1	Д.1,ч.2, §85		

		Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.			
	72	Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне	1	Д.1,ч.2, §85	
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	73	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	1		
	74	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	1		
		<b>Основное содержание</b>	<b>8</b>		
<b>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны</b>	75	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.	1	Д.1,ч.2, §85	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	76	Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реевакуация и	1	Д.1,ч.2, §89	

	нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.		
77	<p>Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").</p> <p>Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.</p>	1	О. И.Р.10 кл. §37-38,39-40 Д.1,ч.2, §85
78	<p>Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.</p> <p>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира</p>	1	О. И.Р.10 кл. §37-38, 39-40 Д.1,ч.2, §85
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
79	<b>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии.</b> Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18 Д.1.,ч.2. §.84, 85

	80	<b>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии.</b> Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
	81	<b>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии.</b> Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18, с.196,с.210-211 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
	82	<b>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии.</b> Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	1	О. И.Р.10 кл. §37-40, с. 472-481 О. В.И. 10 кл. § 18, .210-211 Д.1.,ч.2. §.84, 85	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>					
83-84		<b>Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу</b> (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1941-1945 гг. <b>Посещение Музея святителя Луки Воино-Ясенецкого.</b>	2	О. И.Р.10 кл. §36 Д.1.,ч.2. §, 85	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
<b>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</b>			<b>32</b>		
<b>Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>10</b>		ОК 01
	85	<b>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.</b> От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол	1	О. В.И.11 кл. §1,15-16,17-18 Д.1.,ч.2. §.86	ОК 04 ОК 06 ОК 07

<p><b>войны (вторая половина XX века)</b></p>		<p>Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).</p> <p>Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.</p> <p>Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).</p> <p>Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.</p>			
	86	<p><b>Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем.</b> Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.</p>	1	<p>О. В.И.11 кл. §2-3,4 Д.1,ч.2, §89</p>	



	87	<p><b>Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы.</b> Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.</p>	1	<p>О. В.И.11 кл. §5-6 Д.1.,ч.2. §.87</p>	
	88	<p><b>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии».</b> СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.</p>	1	<p>О. В.И.11 кл. §5-6 Д.1.,ч.2. §.88</p>	
	89	<p><b>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.</b> Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим</p>	1	<p>О. В.И.11 кл. §7,8,9,11 О. И.Р. §23 Д.1.,ч.2. §.89</p>	

	<p>строим. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.</p> <p>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).</p> <p>Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p>			
90	<p><b>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.).</b> Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p>	1	<p><i>Изучить</i> О. В.И.11 кл. §8-10,12,13-14, <i>конспект</i> <i>лекции</i></p>	

		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
	91	<b>Послевоенное изменение политических границ в Европе.</b> Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	1	О. В.И.11 кл. §7-1, <i>конспект лекции</i> Д.1.,ч.2. §.92	
	92	<b>Послевоенное изменение политических границ в Европе.</b> Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	1	О. В.И.11 кл. §7-18, <i>Конспект лекции</i> Д.1.,ч.2. §.92	
	93	Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	1	О. В.И.11 кл. §7-18, <i>конспект лекции</i> Д.1.,ч.2. §.92	
	94	Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	1	О. В.И.11 кл. §7-18, <i>конспект лекции</i> Д.1.,ч.2. §.92	
<b>Тема 4.2.</b> <b>СССР в 1945–</b> <b>1953 гг.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	95	<b>Влияние последствий войны на советскую систему и общество.</b> Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод	1	О. И.Р.11 кл. §1,2,3, <i>конспект лекции</i> Д.1,ч.2, §94	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07

		1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.			
	96	<b>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла.</b> Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее	1	О. И.Р.11 кл. §4 конспект лекции Д.1.,ч.2. §.86	
<b>Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	97	<b>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву.</b> Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция.	1	О. И.Р11 кл. §5-9 конспект лекции Д.1,ч.2, §88	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07

	Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.		
98	<p><b>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку".</b> Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.</p>	1	О. И.Р11 кл. §6-9 <i>конспект лекции</i> Д.1,ч.2, §88
99	<p><b>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека".</b> Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p>	1	О. И.Р11 кл. §8,9 <i>конспект лекции</i> Д.1,ч.2, §88
100	<p><b>Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания</b> (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.</p>	1	О. И.Р11 кл. §10, <i>конспект лекции</i> Д.1,ч.2, §95

		Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева			
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>		
	101	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	1	О. И.Р.11 кл. § 5-9, Д.1.,ч.2. §.95	
	102	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	1	О. И.Р.11 кл. § 5-9, Д.1.,ч.2. §.95	
<b>Тема 4.4.</b> <b>Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	103	<b>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</b> Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".	1	О. И.Р.11 кл. § 11 Д.1,ч.2, §96	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	104	<b>Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития.</b> Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные	1	О. И.Р.11 кл. § 12	

		настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.			
	105	<b>Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве.</b> Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.	1	О. И.Р.11 кл. § 15 Д.1,ч.1, §13	
	106	<b>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты.</b> Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков	1	О. И.Р.11 кл. § 17 Д.1,ч.1, §14	
		<b>Практические занятия. Посещение Музея холодной войны «Подземный Севастополь».</b>	2		
	107	<b>Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.</b> Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	1	О. И.Р.11 кл. § 17 Д.1,ч.1, §13	
	108	<b>Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.</b> Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	1	О. И.Р.11 кл. § 17	
<b>Тема 4.5.</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
<b>Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)</b>	109	<b>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</b> Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы.	1	О. И.Р.11 кл. § 18,19 Д1, ч.2 §15,16	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07

	<p>Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p>			
110	<p><b>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения.</b> Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p> <p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p>	1	<p>О. И.Р.11 кл. § 20,21 Д..1, ч.2 . §15-18,21</p>	
111	<p><b>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС.</b> Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева</p>	1	<p>О. И.Р.11 кл. § 22,23 Д.1, ч.2 §15,16,20,21</p>	



	<p>Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p> <p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.</p>			
112	<p><b>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти.</b> Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>	1	О. И.Р.11 кл. § 21-23 Д.1, ч.2 §20,21	
	<b>Практические занятия</b>	2		
113	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	1	О. И.Р.11 кл. § 19-23,с.269-276 Д.1, ч.2 §20,21	
114	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	1	О. И.Р.11 кл. § 19-23 Д.1, ч.2 §20,21,	

				<i>Изучить конспект лекции</i>	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>					
115-116		<b>Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине.</b> (технологическая карта 4 примерно учебного-методического комплекса). Наш край в 1945-1991 гг.	2	О. И.Р.11 кл. §13, Подготовка индивидуальн ых сообщений	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
<b>Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</b>			<b>26</b>		
<b>Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)</b>		<b>Основное содержание</b>	<b>6</b>		
	117	<b>Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром.</b> Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д.1, ч.2 § 21	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	118	<b>Наращение политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации.</b> Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25, 26 Д..1, ч.2. §22	

		Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.		
119		<b>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов.</b> Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. <b>Дефолт 1998 г. и его последствия.</b> <b>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ.</b> Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д..1, ч.2 §22
120		<b>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы.</b> Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина	1	О. И.Р.11 кл. § 25,26 Д..1, ч.2 §21,29
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
121		<b>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ.</b> Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25

				Д..1, ч.2 §28	
	122	<b>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ.</b> Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 Д.1, ч.2 п.28	
Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества		<i>Основное содержание</i>	10		
	123	<b>Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия.</b> Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.	1	О. И.Р.11 кл. § 24,25 В.И. § 17-18 Д.1, ч.2 §29	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	124	<b>Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.</b> Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).	1	В.И. § 17-18 Д.1, ч.2 §29 Д.1, ч.2, §92	
	125	<i>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.</i>	1		
	126	<b>Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</b> <i>"Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.</i>	1	В.И. § 17-18 Д.1, ч.2, §92	
	127	<b>Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.</b> <i>Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие</i>	1	О. И.Р.11 кл. § 32-33	

		электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.			
	128	<b>Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму.</b> Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура	1	О. И.Р.11 кл. § 32-33	
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
	129	<b>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах.</b> Работа с историческими источниками	1	.1, ч.2, §31, Изучить конспект лекции	
	130	<b>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах.</b> Работа с историческими источниками	1	О.1, ч.2, §31, Изучить конспект лекции	
	131	<b>Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.</b> Дискуссия по методу «метаплана»	1	О.1, ч.2, §90, Изучить конспект лекции	
	132	<b>Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.</b> Дискуссия по методу «метаплана»	1	О.1, ч.2, §90, Изучить конспект лекции	
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и		Основное содержание	8		ОК 01
	133	<b>Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.</b> Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания.	1	О. И.Р.11 кл. § 36 Д.1, ч.2,	ОК 04 ОК 06 ОК 07

задачи модернизации		Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.		§23,30	
	134	<b>Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики.</b> Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).	1	О. И.Р.11 кл. § 30 Д.1, ч.2, §30	
	134	<b>Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура.</b> Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению	1	О. И.Р.11 кл. § 36 Д.1, ч.2, §25,30	

	<p>рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.</p> <p>Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).</p>			
136	<p><b>Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация.</b> Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и</p>	1	<p>О. И.Р.11 кл. § 34-35,36 Д.1, ч.2, §29, 30, Изучить конспект лекции</p>	

	<p>Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства.</p> <p>Процессы глобализации и массовая культура</p>			
	Практические занятия	4		



	137	<b>Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в.</b> Работа с историческими источниками.	1	О. И.Р.11 кл. § 31,34-35 Д.1, ч.2, §26,30	
	138	<b>Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в.</b> Работа с историческими источниками.	1	О. И.Р.11 кл. § 34-35 Д.1, ч.2, §26,30	
	139	<b>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире.</b> Работа с историческими источниками	1	О. И.Р.11 кл. § 36,37 Д.1, ч.2, §26,30, Изучить конспект лекции	
	140	<b>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире.</b> Работа с историческими источниками	1	О.1, ч.2, §26,30, Изучить конспект лекции	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>					
	141-142	Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1992-2023 гг.	2	О. И.Р.11 кл. § 32-33 Д.1, ч.2, §26,30, подготовить индивидуальн ые сообщения	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	143-144	Дифференцированный зачет	2		
		Всего:	<b>144</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса история зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### *Основные:*

- 1 В.Р. Мединский, А.В.Торкунов 1914-1945гг..10 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.В. Торкунов.– Москва: Просвещение, 2023. – 496 с. – Текст: непосредственный
2. В.Р. Мединский, А.В.Торкунов 1945-н.ХХI века.11 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.В. Торкунов.– Москва: Просвещение, 2023. – 448 с. – Текст: непосредственный.
3. В.Р. Мединский, А.О Чубарьян 1914-1945.10 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.О.Чубарьян.– Москва: Просвещение, 2023. – 240 с. – Текст: непосредственный.
4. В.Р. Мединский, А.О Чубарьян 1945-н.ХХI века.11 класс- учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / В.Р.Мединский, А.О.Чубарьян.– Москва: Просвещение, 2023. – 272 с. – Текст: непосредственный

##### *Дополнительные:*

- 1.История России 1946 г. – начало ХХI в. 11 класс: В 2–х ч.: Ч.1: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / А.А. Данилов, А.В. Торкунов, О.В. Хлевнюк [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 112 с. – Текст: непосредственный.
2. История России 1946 г. – начало ХХI в. 11 класс: В 2–х ч.: Ч.2: учебник для общеобразовательных организаций: базовый уровень / А.А. Данилов, А.В. Торкунов, О.В. Хлевнюк [и др.]. – Москва: Просвещение, 2022. – 159 с. – Текст: непосредственный.
3. Артемов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 8-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. – Текст: непосредственный.
4. Артемов, В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 7-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с. – Текст: непосредственный.
5. Артемов, В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 7-е изд., доп. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. – Текст: непосредственный.

##### *Интернет-ресурсы*

1. [www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).
2. [www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm) (Библиотека Исторического факультета МГУ).

3. [www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library) (Библиотека социал-демократа).
4. [www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru) (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).
5. <https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).
6. <https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека).
7. [www.wco.ru/icons](http://www.wco.ru/icons) (Виртуальный каталог икон).
8. [www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература: собрание текстов).
9. [www.world-war2.chat.ru](http://www.world-war2.chat.ru) (Вторая Мировая война в русском Интернете).
10. [www.kulichki.com/~gumilev/HE1](http://www.kulichki.com/~gumilev/HE1) (Древний Восток).
11. [www.old-rus-maps.ru](http://www.old-rus-maps.ru) (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).
12. [www.biograf-book.narod.ru](http://www.biograf-book.narod.ru) (Избранные биографии: биографическая литература СССР).
13. [www.magister.msk.ru/library/library.htm](http://www.magister.msk.ru/library/library.htm) (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).
14. [www.intellect-video.com/russian-history](http://www.intellect-video.com/russian-history) (История России и СССР: онлайн-видео).
- 15.
16. [www.raremaps.ru](http://www.raremaps.ru) (Коллекция старинных карт Российской империи).
17. [www.old-maps.narod.ru](http://www.old-maps.narod.ru) (Коллекция старинных карт территорий и городов России).
18. [www.mifologia.chat.ru](http://www.mifologia.chat.ru) (Мифология народов мира).
19. [www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).
20. [www.liber.rsuh.ru](http://www.liber.rsuh.ru) (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).
21. [www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект).
22. [www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект).
23. [www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини- проектов
ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П- о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия

ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение дифференцированных заданий)
ОК 01 ОК 04 ОК 06 ОК 07	П-о/с Р.1., Тема 1.2.; Р.2., тема 2.5; Р.3, Тема 3.4.; Р.4., Тема 4.5; Р.5, Тема 5.3.	

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины**  
**«ОД.10 Обществознание»**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Обществознание»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цель 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.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать,	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;

	<p>планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</li> </ul> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</li> <li>- системе права и законодательства Российской Федерации;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> <p>сформировать знания об (о):</p>
--	---	---



	<p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p> <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <p>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <p>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <p>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</p> <p>- 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;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <p>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной</p>	<p>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</p> <p>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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</p> <p>сформировать знания об (о):</p> <p>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании</p>
--	---	---

	<p>деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> </ul>	<p>человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul>
--	---	--

	<p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического</li> </ul>	<p>средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul> <p>1) сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;</li> <li>основах социальной динамики;</li> <li>особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;</li> <li>перспективах развития современного общества, в том числе</li> </ul>
--	---	---

<p>творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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</li> </ul>	<p>тенденций развития Российской Федерации;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;</p> <p>особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <p>конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и</p>
---	---

<p>мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам,</li> </ul>	<p>служения Отечеству, семье, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) 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;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из</p>
---	---

	<p>историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul> <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> </ul>	<p>источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>7) 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;</p> <p>8) 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;</p>
--	--	---

	<p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<p>9) 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;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки 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;</p> <p>12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных</p>
--	---	---

	<p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- 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;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ</p> <p>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;</p>
--	---	--



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	
<b>Общий объем</b>	<b>72</b>
<i>в т.ч.</i>	
<b>Основное содержание</b>	<b>52</b>
<i>в т.ч.</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	30
<i>практические занятия</i>	22
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	18
<i>в т.ч.</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	4
<i>практические занятия</i>	14
<b>Индивидуальный проект (да/нет)**</b>	<b>нет</b>
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>			<b>10</b>		
<b>Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	1	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	1	О1. §1-3. Д1. §1.7-1.12	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>3</b>		
	2	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	О1. §1-3. Д1. §1.10	
	3	Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	1	О1. §3. Д1. §1.13	
<b>4</b>	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Перспективы развития (Туризм и гостеприимство) в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности (Туризм и гостеприимство). Роль науки в решении глобальных проблем.	<b>1</b>			
<b>Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>		<b>3</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	5	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мироззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	1	О1. §4. Д1. §1.1-1.4	

	6	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	1	О1. §5. Д1. §1.3	
	7	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности (Туризм и гостеприимство). Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере (Туризм и гостеприимство)	1		
<b>Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание</b>		<b>Основное название специальности содержание учебного материала</b>	2		
		<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	8	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. 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	О1. §6. Д1. §1.5	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	9	Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	О1. §8,9. Д1. §1.13	ПК 2.4 ПК 3.4
	10	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности (Туризм и гостеприимство)	1		
<b>Раздел 2. Духовная культура</b>			<b>8</b>		
<b>Тема 2.1. Духовная культура личности общества и</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	1		
	11	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества/ Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	О1. §10-11. Д1. §2.10	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1		

	12	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности (Туризм и гостеприимство)	1	О1. §10-11.	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Наука и образование в современном мире</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
		<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	13	Наука. Функции науки. Возрастающие роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.	1	О1. §13. Д1. §2.2	
	14	Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	1	О1. §13. Д1. §2.3	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1		
	15	Профессиональное образование в сфере (Туризм и гостеприимство). Роль и значение непрерывности образования	1	О1. §13.	
<b>Тема 2.3.</b> <b>Религия</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>1</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	16	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	1	О1. §14. Д1. §2.5	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Искусство</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
		<b>В том числе практических занятий</b>	2		
	17	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	О1. §14. Д1. §2.6	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1		
	18	Образ профессии/ специальности (Туризм и гостеприимство) в искусстве	1		
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>			<b>14</b>		
<b>Тема 3.1.</b> <b>Экономика-основа</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06
	19	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем.	1	О2. §1-4. Д1. §3.1	

<i>жизнедеятельности общества</i>		Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов			ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1		
	20	Особенности разделения труда и специализации в сфере (Сервис на транспорте)	1		
<b>Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	21	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	1	О2. §4,6. Д1. §3.2	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>1</b>		
	22	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	1	О2. §4,6. Д1. §3.2	
		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</b>	23	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов.	1	О2. §9. Д1. §3.3	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	24	Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	1	Конспект. Д1. §3.3	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	25	Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Особенности труда молодежи.	1	конспект	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>1</b>		

	26	Спрос на труд и его факторы в сфере (Туризм и гостеприимство). Стратегия поведения при поиске работы. Возможности (Туризм и гостеприимство) профессиональной переподготовки	1	<i>конспект</i>	
<b>Тема 3.4. Предприятие в экономике</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	27	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль.	1	О2. §5. <i>конспект</i>	
	28	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Предпринимательская деятельность в сфере (Туризм и гостеприимство). Основы менеджмента и маркетинга в сфере (Туризм и гостеприимство) Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	<i>конспект</i>	
<b>Тема 3.5. Экономика и государство</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	29	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг.	1	О2. §7-8. <i>ДП. §3.3</i>	
	30	Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	1	О2. §7-8. <i>ДП. §3.3</i>	
<b>Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	31	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	О2. §10. <i>ДП. §3.5</i>	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	1		
	32	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере (Аппаратчик -оператор производства продуктов питания из растительного сырья). Собственное производство как средство устойчивого развития государства Региональная экономика и её особенности в сфере (Туризм и гостеприимство). Основные направления развития региональной экономики ( <i>Республика Крым</i> )	1	<i>конспект</i>	
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>			<b>8</b>		ОК 01

<b>Тема 4.1.</b> <b>Социальная структура общества.</b> <b>Положение личности в обществе</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	33	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	1	О2. §12. Д1. §4.1	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>1</b>		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Семья в современном мире</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	35	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	1	О2. §15. Д1. §4.5	
	36	Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		О2. §15,16. Д1. §4.5	
<b>Тема 4.3.</b> <b>Этнические общности и нации</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	37	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения.	1	О2. §10,17. Д1. §3.5	
	38	Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	1	О2. §14. конспект	
<b>Тема 4.4.</b> <b>Социальные нормы и социальный контроль.</b> <b>Социальный конфликт</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	39	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	1	О2. §13. Д1. §4.2	

<i>способы его разрешения</i>	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		1		
	40	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	1	Д1. §4.2	
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>			<b>8</b>		
<b>Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	41	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	1	О2. §19. Д1. §5.1	
	42	Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	1	О2. §20. Д1. §5.2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>2</b>		ПК 2.4 ПК 3.4
	43	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации.	1	О2. §20. Д1. §5.3-5.4	
	44	Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	1	<i>конспект</i>	
<b>Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	45	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.	1	О2. §24-25. Д1. §5.1	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4



	46	Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	1	О2. §22-23. Д1. §5.1	
	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>2</b>		
	47	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	1	Конспект. Д1. §5.5	
	48	<b>Профессионально ориентированное содержание</b> Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	1	О2. §21. Конспект. Д1. §5.5	
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>			<b>22</b>		
<b>Тема 6.1. Право в системе социальных норм</b>	<b>Основное содержание учебного материала</b>		<b>5</b>		
	49	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права.	1	Конспект. Д1. §6.1	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	50	Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	1	Конспект Д1. §6.1	
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>		<b>3</b>		
	51	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	1	конспект	
	52	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	1	конспект	
	53	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	1	конспект	
<b>Основное содержание учебного материала</b>		<b>3</b>			
<b>Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</b>	<b>В том числе практических занятий</b>		<b>2</b>		
	54	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	1	конспект О1. §19-21. Д1. §6.6	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	55	. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации.	1	О1. §19-21. конспект	

		Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени		Д1. §6.7	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>1</b>		
	56	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	1	О1. §30. <i>конспект</i>	
<b>Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	57	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.	1	О1. §28,22. <i>Д1. §6.8</i>	
	58	Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	1	О1. §26. <i>Д1. §4.5</i>	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>		
	59	Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников	1	О1. §28. <i>Д1. §6.9</i>	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	60	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	1	<i>Конспект.</i> О1. §23. <i>Д1. §2.3</i>	
		<b>Профессионально ориентированное содержание</b>	<b>2</b>		
	61	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (Туризм и гостеприимство)	1	О1. §28. <i>Д1. §6.9</i>	
62	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (Туризм и гостеприимство)	1	О1. §28. <i>Д1. §6.9</i>		
<b>Тема 6.4. Правовое регулирование</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		ОК 01
	63	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность	1	О1. §28. <i>Д1. §6.10</i>	ОК 03 ОК 04

<i>налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство</i>		Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду			ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	64	Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	1	О1. §28. Д1. §6.11	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>		
	65	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	1	О1. §28,24. Д1. §3.3	
	66	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	1	О1. §28,24. Д1. §3.3	
<b>Тема 6.5. Основы процессуально о права</b>		<b>Основное содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4
	67	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях	1		
	68	Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	1	О1. §28,. Д1. §6.6	
		<b>В том числе практических занятий</b>	<b>2</b>	О1. §28,. Д1. §6.11	
	69	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса	1		
	70	Арбитражное судопроизводство	1	О1. §28,. Д1. §6.8	
	71	<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	1		
72	<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	1			
<b>Всего</b>			<b>72</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает наличие 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 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.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Основные:*

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание 10 класс : учеб. Для общеобразовательных организаций : базовый уровень/ Л.Н. Боголюбов и др.) : под редакцией Л.Н. Боголюбова , А.Ю. Лазебниковой. - 4-е изд., стер. – Москва :Просвещение , 2022.-319 с.- Текст : непосредственный.

2. Боголюбов Л.Н. Обществознание 11 класс : учеб. Для общеобразовательных организаций : базовый уровень/ Л.Н. Боголюбов и др.) : под редакцией Л.Н. Боголюбова , А.Ю. Лазебниковой. - 4-е изд., стер. – Москва :Просвещение , 2022.-334 с.- Текст : непосредственный.

*Дополнительные:*

Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Г. Важенин. – 8-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 528 с. – Текст : непосредственный.

*Интернет-ресурсы.*

1. <http://www.allend.ru/edu/social2htm>- Образовательные ресурсы Интернета - обществознание.
2. <http://www.fw.ru>.- Фонд «Мир семьи» (демография, семейная политика).
3. [http://www. Ihtik.fib.ru/eneyel/index.html](http://www.Ihtik.fib.ru/eneyel/index.html)- Энциклопедии, словари, справочники.
4. Интернет-ресурсы. Обществознание.
5. Интернет-ресурсы. Методический материал по обществознанию. Форма доступа. [http:// www. openclass. ru/ communities/](http://www.openclass.ru/communities/)
6. Интернет-ресурсы: Преподавание истории и обществознания. Форма доступа. [http:// festival. 1 september. Ru/ subjects /](http://festival.1september.Ru/subjects/)
7. <http://www.allend.ru/edu/social2htm>- Образовательные ресурсы Интернета - обществознание.

8. Архив презентации PowerPoint. – Режим доступа : <http://power-p.ru/load/obshhestvoznanie/11>
9. Архив учебных программ и презентаций. – Режим доступа : <http://www.rusedu.ru>
10. Виртуальный кабинет истории и обществознания. – Режим доступа : <http://ant-m.ucoz.ru>
11. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов. – Режим доступа : <http://schoolcollection.edu.ru>
12. Справочно-информационный интернет-портал. – Режим доступа : <http://www.gramota>
13. <http://www.subscribe.ru/catalog/economics.education.eidos6social> — Обществознание в школе (дистанционное обучение).
14. <http://www.uznay-prezidenta.ru> — Президент России — гражданам школьного возраста.
15. <http://www.school-sector.relarn.ru/prava/> — Права и дети в Интернете.
16. <http://www.ecosystema.ru/> — Экологический центр «Экосистема».
17. <http://www.priroda.ru/> — Национальный портал «Природа России».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>		
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Познавательные задания</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
<b>Раздел 2. Духовная культура</b>		

ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4  ПК 3.4	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 2.3. Религия	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 2.4. Искусство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
<b>Раздел 3. Экономическая жизнь общества</b>		
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> </ul> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания- задачи</li> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> </ul>

	поведение потребителя	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 3.4. Предприятие экономике	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания - задачи</li> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> <li>• Проектные задания</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 3.5. Экономика государство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вопросы проблемного характера</li> <li>• Работа с документами, содержащими социальную информацию</li> </ul> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>		
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности обществе	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 4.2. Семья современном мире	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 4.3. Этнические общности и нации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задания к документам, содержащим социальную информацию</li> </ul> <i>Тестирование</i>

		<i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Проектные задания <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>		
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
<b>Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</b>		
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.4	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных,	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания- задачи <i>Тестирование</i>



трудовых, образовательных правоотношений	<i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	<i>Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Тема 6.5. Отрасли процессуального права	<i>Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
	<i>Выполнение заданий промежуточной аттестации</i>

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины**  
**«ОД.11 География»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОД.11 ГЕОГРАФИЯ»

## 1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01 ОК 04 ОК 07	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,	ПРБ 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и</li> </ul>	<p>ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>
--	---	---

	<p>практическую области жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая</li> </ul>	<p>ПРБ 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>ПРБ 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем</p> <p>ПРБ 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>ПРБ 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и</p>
--	---	---

	<p>оптимальную форму представления и визуализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность,</li> </ul>	<p>выводы по результатам наблюдения;</p> <p>ПРБ 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач</p> <p>ПРБ 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать,</p>
--	---	--

	<p>выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> </ul>	<p>систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;</p> <p>представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию;</p> <p>формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации;</p> <p>критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач</p> <p>ПРБ 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач</p> <p>ПРБ 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение</p>
--	---	---



	<p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> <p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> </ul>	<p>географических объектов в пространстве;</p> <p>ПРБ 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний</p> <p>ПРБ 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p>
--	--	--

	<p>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общении:</p> <p>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p> <p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- 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;</p>	<p>ПРБ 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>ПРБ 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или)</p>
--	--	---

	<p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> </ul>	<p>практико-ориентированных задач</p> <p>ПРБ 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p>ПРБ 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты)</p>
--	---	--

	<p>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <p>- 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;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p> <p>В области экологического воспитания:</p> <p>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p>	<p>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;</p> <p>ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>ПРб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления</p>
--	---	--

	<p>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации,</p>	<p>ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных</p>
--	---	--

	<p>преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач</p>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>72</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>54</b>
теоретическое обучение	28
практические занятия	26
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>16</b>
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
<b>Промежуточная аттестация (Диф.зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ГЕОГРАФИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Основное содержание</b>			
<b>Раздел 1. География как наука</b>		<b>2</b>	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Теоретическое обучение</p> <p>2 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований.</p> <p>2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий</p>	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07
<b>Раздел 2. Природопользование и геоэкология</b>		<b>12</b>	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>3 Теоретическое обучение</p> <p>4 1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.</p> <p>2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>5 № 1. Классификация ландшафтов с использованием источников</p> <p>6 географической информации</p>	4	ОК 01, ОК 04, ОК 07
Тема 2.2.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Проблемы взаимодействия человека и природы	7	Теоретическое обучение	2	
	8	Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия		
	<b>Практическое занятие</b>		2	
9 10	№ 2. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования)			
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	<b>Содержание учебного материала</b>		4	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	11	Теоретическое обучение	2	
	12	Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы		
	<b>Практические занятия</b>		2	
13 14	№ 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации.			



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		№ 4. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов		
		<b>Раздел 3. Современная политическая карта</b>	<b>2</b>	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	15 16	Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. 2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	2	
<b>Раздел 4. Население мира</b>			<b>12</b>	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	17 18	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
		культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока		
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	19 20 21 22	№ 5. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). № 6. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	23 24	Теоретическое обучение 1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	2	
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	25 26 27 28	№ 7. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных. № 8. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации		
		<b>Раздел 5. Мировое хозяйство</b>	<b>18</b>	
Тема 5.1.		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объём часов	Формируемые компетенции
Состав и структура мирового хозяйства.  Международное географическое разделение труда	29	Теоретическое обучение	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	30	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда		
	<b>Практическое занятие</b>			
	31 32	№ 9. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	2	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	33 34	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>				
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	<b>Содержание учебного материала</b>		12	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	35	Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»		
	36	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетике. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике		
	37	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов		
	38	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду		
	39	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду	<b>6</b>	
	40	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм		
		<b>Практические занятия</b>		
	41 42 43 44 45 46	№ 10. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире. № 11. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. № 12. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли. № 13. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»		
<b>Основное содержание</b>				
<b>Раздел 6. Регионы и страны мира</b>			<b>20</b>	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	47 48	Теоретическое обучение Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		(субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона		
		<b>Практическое занятие</b>	2	
	49 50	№ 14. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	51 52	Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07
		<b>Практическое занятие</b>		
	53 54	№ 15. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	2	
Тема 6.3. Америка		<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	55 56	Теоретическое обучение Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)		
		<b>Практическое занятие</b>	2	
	57 58	№ 16. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт		
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания		<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	59 60	Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда	2	
		<b>Практическое занятие</b>	2	
	61 62	№ 17. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		
<b>Профессионально ориентированное содержание</b>				
Тема 6.5. Россия на геополитической,		<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 01, ОК 04, ОК 07
	63 64	Теоретическое обучение	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
геоэкономической и геодемографической карте мира		Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России*		
		<b>Практическое занятие</b>		
	65 66	№ 18. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях*	2	
<b>Основное содержание</b>				
<b>Раздел 7. Глобальные проблемы человечества</b>			<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 07
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	67 68	Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь	2	



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		
		<b>Практическое занятие</b>		
	69	№ 19. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем	2	
	70	человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
<b>71-72. Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)</b>			2	
<b>Всего</b>			<b>72 часа</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Эффективность преподавания курса География зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплекты 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.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

2. Баранчиков, Е.В. География : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Баранчиков. – 7-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. – Текст: непосредственный.

##### Дополнительные источники:

1.Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: экономическая и социальная география мира. Углубленный уровень. Учебник ФГОС. 2-е издание. «Русское слово», 2020 год.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 04 ОК 07	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4	тестирование Кейс задания
	Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	географический диктант устный опрос
	Профессионально-ориентированное содержание	фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт зачет по карте контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет

**Приложение 1.12  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины  
«ОД.12 Физическая культура»**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физическая культура»

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии Официант, бармен 43.01.01

### 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01 ОК 04 ОК 08	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> </ul>	<p>ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> </ul> </li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с</li> </ul>	<p>ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>ПРБ 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере</p> <p>ПРБ 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);</p> <p>ПРБ 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>ПРБ 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>ПРБ 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности</p>
--	--	--

	<p>учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> </ul> <p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>Овладения универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать</li> </ul>	<p>с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>ПРБ 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</p> <p>ПРБ 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</p>
--	--	--

	<p>ответственность за решение;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать приобретённый опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний;</li> <li>- постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul>	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>72</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>52</b>
теоретическое обучение	2
практические занятия	50
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>18</b>
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
индивидуальный проект <i>(да/нет)</i>	нет
консультация	
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>



## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека</b>		<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Основное содержание</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни	<b>Содержание учебного материала</b>		2 ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.	
	2	Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации	
		Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	
		Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания	
		Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание	
		Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека	
		Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья ( <i>дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.</i> ) Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		<p>Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой</p> <p>Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями</p> <p>Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. Дневник самоконтроля</p>		
<b>*Профессионально ориентированное содержание</b>			<b>2</b>	
<b>Тема 1.2.</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка	3 4	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики</p> <p>Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение</p> <p>Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств</p>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК...
<b>Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности</b>			<b>66</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>*Профессионально ориентированное содержание</b>			<b>16</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
<b>Тема 2.1.</b> Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
		<b>Практические занятия</b>		
	5	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	6	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
<b>Тема 2.2.</b> Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
		<b>Практические занятия</b>		
	7 8	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
<b>Тема 2.3.</b> Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 04,
		<b>Практические занятия</b>		
	9 10	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
<b>Тема 2.4.</b> Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
		<b>Практические занятия</b>		
	11 12	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач		Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
<b>Тема 2.5.</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08,
		<b>Практические занятия</b>		
	13 14	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	15 16 17 18 19 20	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
<b>Основное содержание</b>			<b>50</b>	
<b>Учебно-тренировочные занятия</b>			<b>50</b>	
<b>Гимнастика</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 2.6.</b> Основная гимнастика		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		<b>Практические занятия</b>		
	21	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
	22	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции	
Тема 2.7. Спортивная гимнастика	<b>Практические занятия</b>			ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	23	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)			
	24	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)			
	25	Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)			
	26	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:			
	<b>Девушки</b>				<b>Юноши</b>
	Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок				1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.
	Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна				2. Перекладина: висы, упоры, переходы из вися в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
		соскок махом вперед (назад)		
		Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой		
<b>Тема 2.8.</b> Акробатика		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		<b>Практические занятия</b>		
	27	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный		
	28	кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».		
		Совершенствование акробатических элементов		
		Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):		
<b>Тема 2.9 (1).</b> Аэробная гимнастика		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		<b>Практические занятия</b>		
	29	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.		
	30	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой). Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).		
<b>Атлетические единоборства</b>			<b>4</b>	
<b>Тема 2.10.</b> Атлетические единоборства		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
		<b>Практические занятия</b>		
	31	Атлетические единоборства в системе профессионально-двигательной активности: ее цели, задачи, формы организации тренировочных занятий. Техника безопасности при занятиях. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты.		
	32	Освоение/совершенствование приемов атлетических единоборств (самостраховка, стойки, захваты, броски, безопасное падение, освобождения от захватов, уход с линии атаки и т.п.).		
		Силовые упражнения и единоборства в парах.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	34	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета	1	
<b>Спортивные игры</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 2.11.</b> Футбол	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Практические занятия</b>			
	35	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
	36			
	37			
	38			
	<b>Содержание учебного материала</b>			
<b>Практические занятия</b>				
39	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			
40				
41				
42				
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
<b>Практические занятия</b>				
43	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			
44				
45				
46				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции	
<i>Легкая атлетика</i>		<b>10</b>		
<b>Тема 2.15.</b> Лёгкая атлетика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	<b>Практические занятия</b>			
	47			Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;
	48			Совершенствование техники спринтерского бега
	49			Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))
	51			Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)
	52			
	53			Совершенствование техники прыжка в длину с разбега
	54			Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега
	55			Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);
56	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетикой Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетикой.			
<b>Тема 2.17</b> <i>Бадминтон</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15</b>	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	<b>Практические занятия</b>			
	57			Техника безопасности на занятиях.
	58			Влияние бадминтона на здоровье человека. Формы и содержание оздоровительных занятий бадминтоном. Бадминтон как система занятий по реабилитации и восстановлению здоровья человека. Бадминтон как система оздоровительных занятий в профилактике профессиональных заболеваний человека. Бадминтон как средство длительного сохранения творческой активности человека. Бадминтон как система оздоровительных занятий в профилактике профессиональных заболеваний человека. Содержание тренировочных занятий в бадминтоне.
59	Выполнение технико-тактических приёмов бадминтона. Разбор правил.			



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	<p>60 Совершенствование технической и тактической подготовки в бадминтоне.</p> <p>61 Упражнения для обучения технико-тактическим действиям: короткие удары с задней</p> <p>62 линии площадки, плоские удары, выполняемые открытой и закрытой стороной</p> <p>63 ракетки. Тактика одиночной игры в защите, в атаке. Тактика парной игры: защитные</p> <p>64 действия игроков, атакующие действия игроков. Расположение игроков от атаки к</p> <p>65 защите и наоборот. Совершенствование технических приемов и тактических</p> <p>66 действий в бадминтоне. Упражнения специальной физической подготовки.</p> <p>67 Прикладные упражнения и технические действия в бадминтоне. Удары «смет»:</p> <p>68 высоко-далекие удары по прямой, по диагонали, в правый и левый угол площадки,</p> <p>69 укороченные удары на сетку, плоские удары в средней зоне площадки.</p> <p>70 Тактика смешанных (микст) игр: тактические действия юноши в атаке и в защите,</p> <p>71 тактические действия девушки в атаке, в защите. Комбинационная игра: быстрые атакующие удары со смещением обучающегося к задней линии, удары по низкой траектории в среднюю зону площадки.</p> <p>Упражнения специальной физической подготовки.</p>		
<b>72. Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть 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, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 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., 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.

#### **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.

#### **3.2. 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.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения. Бишаева, А. А. Физическая культура : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Бишаева. – 7-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с. – Текст : непосредственный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 04 ОК 08	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление словаря терминов, либо кроссворда</li> <li>– защита презентации/доклада-презентации</li> <li>– выполнение самостоятельной работы</li> <li>– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,</li> <li>– составление профессиограммы</li> <li>– заполнение дневника самоконтроля</li> <li>– защита реферата</li> <li>– составление кроссворда</li> <li>– фронтальный опрос</li> <li>– контрольное тестирование</li> <li>– составление комплекса упражнений</li> <li>– оценивание практической работы</li> <li>– тестирование</li> <li>– тестирование (контрольная работа по теории)</li> <li>– демонстрация комплекса ОРУ,</li> <li>– сдача контрольных нормативов</li> <li>– сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение)</li> <li>– сдача нормативов ГТО</li> <li>– выполнение упражнений на дифференцированном зачете</li> </ul>
	<b>Тема 2.1 , 2,5 , 2.7 ,2.8, 2.8(1,2,3,5)</b>	Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины**  
**«ОД.13 Основы безопасности и защита Родины»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТА РОДИНЫ»**

**1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защита Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины «Основы безопасности и защита Родины»: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций;</li> <li>- знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях</li> <li>- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;</li> <li>- знать о способах безопасного поведения в цифровой среде;</li> <li>- уметь применять их на практике;</li> <li>- уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в</li> </ul>

	<p>целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul>	<p>деструктивную деятельность) и противодействовать им</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</li> <li>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</li> <li>- сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны</li> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения,</li> <li>- уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе</li> </ul>
--	--	--

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul> <p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul>	<p>криминального характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им</li> <li>- сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</li> <li>- знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</li> <li>- сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</li> <li>- сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил</li> </ul>
--	--	---



	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p>	<p>Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</li> <li>- знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности</li> <li>- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- сформировать представления о важности соблюдения правил</li> </ul>
--	---	--

	<p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека</li> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> </ul>	<p>дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</li> <li>- знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности</li> <li>- владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья;</li> </ul>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:</li> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- 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</li> </ul>	<p>негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера</p>
--	---	--

	<p>индивидуальной образовательной траектории;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul> <p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> </ul> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом</li> </ul>	
--	--	--

	<p>имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> </ul>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>72</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>60</b>
теоретическое обучение	18
практические занятия	41
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля), в том числе</b>	<b>10</b>
практические занятия	10
индивидуальный проект <i>(да/нет)</i>	нет
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>3</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы безопасности и защита Родины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
<b>Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи</b>		<b>4</b>		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи	<b>Основное содержание</b>	<b>2</b>		
	1. <b>Комбинированное занятие</b> <i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов;	1		
	2. <i>Предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку <i>алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)	1		
Тема 1.2 Как выявить опасности развития	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>		
	3. <b>Практическая работа.</b> <i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни <i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии	1		

	4.	<b>Практическая работа.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения <i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии	1
<b>Раздел 2 Методы оценки риска</b>			<b>2</b>
Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>
	5	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите.	1
	6	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков.	1
<b>Раздел 5 Основы медицинских знаний</b>			<b>10</b>
Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>2</b>
	7	<i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении.	1
	8.	<i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях	1

<b>Тема 5.2.</b> Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
	9	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i> проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких	1	
	10	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> об ДТП и ЧС на транспорте. <i>Правила</i> помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. <i>Алгоритмы</i> оказание первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте	1	
<b>Тема 5.3.</b> Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
	11	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. <i>Правило</i> остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. <i>Алгоритмы</i> оказания первой помощи при кровотечениях	1	
	12	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. <i>Правило</i> остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. <i>Алгоритмы</i> оказания первой помощи при кровотечениях	1	
<b>Тема 5.4.</b> Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
	13	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> об экстремальных ситуациях в природных условиях. <i>Способы</i> и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших.	1	
	14	<b>Практическое занятие.</b> Способы согревания на открытой местности,	1	



		Вынужденное автономное существование. Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.		
<b>Тема 5.5.</b>	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>2</b>	
Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.	15	Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные).	1	
	16	Правило алгоритм помощи и при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.	1	
<b>Прикладной модуль:</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>	
<b>Раздел 5.</b>	17	<b>Практическое занятие</b>	4	
<b>Тема.</b> Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах	18	Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.		
	19			
	20			
	21	примерные темы проектов/исследований: 1. Проанализировать инструкции по технике безопасности на сварочном производстве с целью выявления видов травмирования. 2. Проанализировать <u>законы</u> и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для специальности 3. Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе строительно-монтажных работ 4. Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах на складе стройматериалов 5. Разработать алгоритмы оказания помощи в офисе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте)	2	
	22.			
<b>Раздел 4 Основы военной службы</b>			<b>16</b>	
<b>Тема 4.1.</b>	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>2</b>	
История создания Вооруженных Сил России	23	Понятие о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	1	

	24	<i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	1	
Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>4</b>	
	25 26.	<i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	2	
	27 28	<i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	2	
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
	29	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.	1	
	30	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.	1	
Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>2</b>	
	31	<i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях,	1	

военных образовательных учреждений профессионального образования		предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.		
	32	<i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	1	
Тема 4.5 Строевая подготовка	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	33	<b>Практическое занятие.</b>	2	
	34	<i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий:</i> Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.		
35	<b>Практическое занятие.</b>	2		
36	<i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий:</i> Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.			
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
	37	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата.	1	
	38	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило и алгоритмы предметных действий:</i> неполной разборки, сборки автомата	1	

		<i>Правила и приемы стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб</i>		
<b>Прикладной модуль: Раздел 4. Тема. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>8</b>	
	39	<b>Практическое занятие</b>	4	
	40 41 42.	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.		
	43 44 45 46	Примерные темы проектов/исследований Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); «Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ»; «Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского-строительства и военного строительства»	4	
<b>Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи</b>			<b>6</b>	
Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
	47	<b>Практическая работа.</b> <i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист);	1	
	48	<b>Практическая работа.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку; <i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах.	1	
Тема 1.4.	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	

Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте	49	<b>Практическая работа.</b> <i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте	1	
	50	<b>Практическая работа.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку <i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба).	1	
<b>Тема 1.5</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	51	<b>Практическая работа.</b> <i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте	1	
	52	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)	1	
<b>Раздел 2 Методы оценки риска</b>			<b>8</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>2</b>	

Как измерять опасности	53	<i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты; - приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым	1	
	54	<i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле	1	
Тема 2.2. Как оценить риски на дорогах	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
	55	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите.	1	
	56	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения <i>Алгоритм</i> оценки риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист).	1	
Тема 2.3	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	

Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	57	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p><i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите.</p>	1	
	58	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>Алгоритм</i> оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых).</p>	1	
Тема 2.4. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
	59	<p><b>Практическое занятие.</b></p> <p><i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей.</p>	1	

	60	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей <i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте.	1	
<b>Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций</b>			<b>9</b>	
Тема 3.1	<b>Комбинированное занятие</b>		<b>2</b>	
Понятие о защите от опасности	61	<i>Понятие:</i> <b>Защита от опасностей</b> – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия <b>опасностей</b> на человека (природу). <i>Правило:</i> чтобы <b>защитить</b> объект <b>от опасностей, необходимо</b> снизить негативное влияние источников <b>опасности</b> (сокращением значения риска и размеров <b>опасных зон</b> ), его выведением из <b>опасной</b> зоны; применением экибиозащитной техники и средств индивидуальной <b>защиты</b> <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации.	1	
	62	<i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности <i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов	1	
Тема 3.2	<b>Практическое занятие:</b>		<b>2</b>	



Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни	63	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды.	1	
	64	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию <i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических).	1	
Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах	<b>Практические занятия:</b>		2	
	65	<b>Практическое занятие.</b> <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения.	1	
	66	<b>Практическое занятие.</b> <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)	1	
Тема 3.4.	<b>Практические занятия:</b>		2	

Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте	67	<p><b>Практическое занятие.</b>  <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной <b>защиты</b>  <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте.</p>	1	
	68	<p><b>Практическое занятие.</b>  <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара  <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)</p>	1	
<p>Тема 3.5  Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</p>	69.	<p><b>Практические занятия:</b>  <b>Практическое занятие.</b>  <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты  <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте  <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из <b>опасной</b> зоны, применения моделей безопасного поведения  <i>Алгоритм</i></p>	1	

70.	<i>Дифференцированный зачет</i>	1		
71.	<i>Дифференцированный зачет</i>	1		
72.	<i>Дифференцированный зачет</i>	1		
<b>Всего</b>		<b>72</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ безопасности жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса ОБЖ зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;
- тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска
- Выход в локальную сеть.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### *Основные:*

1. Ким, С.В. Основы безопасности жизнедеятельности 10 – 11 классы: учебник: базовый уровень / С.В. Ким, В.А. Горский. – Москва: Просвещение, 2022. – 396 с. – Текст: непосредственный.

##### *Дополнительные:*

1. Хван, Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие / Т.А. Хван, П.А. Хван. – 2-е изд. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. – 415 с. – Текст: непосредственный.

2. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с. – Текст: непосредственный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7	Р 1, Темы:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций; - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	

**Приложение 1.14  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины  
«ОД.14 Основы проектной деятельности»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины  
ОД.14 Основы проектной деятельности
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

## **1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности**

### **4.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Общеобразовательная дисциплина ОД.14 Основы проектной деятельности является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии: 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

### **1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:**

#### **1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности: сформировать у обучающихся знания и умения в области проектной деятельности, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.



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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	<p><b>В части трудового воспитания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>а) базовые логические действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– уметь применять свои знания в учебной деятельности;</li> <li>– уметь осуществлять поиск, сбор, изучение и обработки информации;</li> <li>– уметь выделять объект и предмет проектной работы;</li> <li>– уметь определять цель и задачи проектной работы и составлять план;</li> <li>– уметь формулировать выводы и делать обобщения;</li> <li>– уметь представлять результаты выполненной проектной работы.</li> <li>– знать историю развития автомобилей, а так же автомобильного транспорта в России;</li> <li>– знать общую характеристику профессий и их классификацию;</li> <li>– знать возникновение и развитие осваиваемой специальности, её особенности и профессиональные качества;</li> <li>– знать основные компетенции осваиваемой профессии;</li> <li>– иметь представление о роли своей специальности в промышленности</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> <p><b>В области ценности научного познания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p><b>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</b></p> <p><b>в) работа с информацией:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть основополагающими понятиями, закономерностями, законами и теориями.</li> <li>– знать санитарно-гигиенические условия труда;</li> <li>– знать правила оформления работы (проект, реферат и т. д.);</li> <li>– знать типы и виды проектов, требования к структуре;</li> <li>– знать типологию, структуру проектной деятельности;</li> <li>– знать способы постановки цели и формулирования гипотезы исследования;</li> <li>– знать способы поиска необходимой информации;</li> <li>– знать правила оформления списка используемой литературы;</li> <li>– знать способы формулирования темы проектной работы, определение ее актуальности;</li> <li>– знать способы обработки и презентации результатов.</li> </ul>
--	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы дисциплины, в том числе</b>	<b>72</b>
<b>1. Основное содержание</b>	<b>70</b>
теоретическое обучение	18
практические занятия	52
<b>2. Профессионально-ориентированное содержание (включается в основное содержание), в том числе</b>	<b>72</b>
теоретическое обучение	18
практические занятия	52
<b>Промежуточная аттестация (дифф.зачет)</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Домашнее задание	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Основы проектной деятельности</b>			<b>34</b>	
<b>Тема 1.1. Проект. Виды проектов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/4</b>	
	<b>1</b>	Проект. Особенности и структура проекта. Требования к содержанию и направленности проекта.	1	Индивидуальное задание
	<b>2</b>	Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный).	1	Индивидуальное задание
	<b>3</b>	Классы проектов (моно проекты, мульти проекты, мега проекты). Виды проектов: реферативный, практический или опытно - экспериментальный.	1	Индивидуальное задание
	<b>4</b>	Знакомство с особенностями организации работы над проектом. Планирование проекта. Этапы проекта. Формы продуктов проектной деятельности и их презентация.	1	Индивидуальное задание
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	<b>5</b>	<b>Практическое занятие №1.</b> Составление таблицы «Классификация проектов».	1	Индивидуальное задание
	<b>6</b>	<b>Практическое занятие №2.</b> Составление таблицы «Классификация проектов».	1	Индивидуальное задание
	<b>7</b>	<b>Практическое занятие №3.</b> Творческий мини-проект «Символика нашей группы»	1	Индивидуальное задание
<b>8</b>	<b>Практическое занятие №4.</b> Творческий мини-проект «Символика нашей группы»	1	Индивидуальное задание	
<b>Тема 1.2. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/4</b>	
	<b>9</b>	Основные виды творческих, исследовательских работ: информационно-реферативные, проблемно - реферативные, экспериментальные, натуралистические и описательные, исследовательские. <b>Классификация творческих, исследовательских работ по способу выполнения и представления:</b> текстовые, компьютерные, визуальные,	1	Индивидуальное задание
				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

		конструкторские. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. Алгоритм написания сочинения - эссе. Критерии оценки сочинений в форме эссе. Устное выступление: представление эссе и его самооценка. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. Определение, структура, особенности текстовых творческих, исследовательских работ.			
	10	Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. <b>План</b> как компактное отражение последовательности изложения материала, действий и т.д. Значение, функции, типы и виды плана. Составление простого и сложного плана информационного текста. Формулирование пунктов плана. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. Аннотация как краткая характеристика печатного издания, статьи, работы, телепередачи др. Изучить особенности написания аннотации. Написать аннотацию по выбранному тексту. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. <b>Рецензия</b> как критический отзыв, краткое объективное научно-обоснованное, оценочное отношение к ведущим идеям рецензируемого источника: научной работы, сочинения, статьи, телепередачи и др. Изучить особенности написания рецензии. Написать рецензию к выбранному источнику. Виды творческих, исследовательских работ и их композиция. <b>Резюме</b> как документ, содержащий информацию о навыках, опыте работы, образовании, и другую относящуюся к делу информацию. <b>Цель</b> и главный принцип написания резюме, клише по написанию резюме. Написать резюме для себя собственного трудоустройства	1	Индивидуальное задание	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>		
	11	<b>Практическое занятие №5</b> Написание рецензии на исследовательскую работу	1	Индивидуальное задание	
	12	<b>Практическое занятие №6</b> Написание рецензии на исследовательскую работу	1	Индивидуальное задание	
	13	<b>Практическое занятие №7</b> Написание Резюме	1	Индивидуальное задание	
	14	<b>Практическое занятие №8</b> Написание Резюме	1	Индивидуальное задание	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/4</b>		ОК 01

<b>Тема 1.3 Виды источников информации</b>	<b>15</b>	Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие, энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь, монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации). Библиография и аннотация, виды аннотаций: справочные, рекомендательные, общие, специализированные, аналитические. Библиографический поиск литературных источников информации и изучение литературы.	1	Индивидуальное задание	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	<b>16</b>	Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации, отбор фактического материала. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Использование каталогов и поисковых программ. Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Поиск информации в Интернете. Оформление библиографического списка.	1	Индивидуальное задание	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>		
	<b>17</b>	<b>Практическое занятие № 9.</b> Технология работы с информационными источниками. Тезисы, виды тезисов, последовательность написания тезисов.	1	Индивидуальное задание	
	<b>18</b>	<b>Практическое занятие № 10.</b> Технология работы с информационными источниками. Цитирование: общие требования к цитируемому материалу; правила оформления цитат. Выписки из текст. Цитирование текста, пометки в тексте.	1	Индивидуальное задание	
	<b>19</b>	<b>Практическое занятие № 11.</b> Оформление библиографического списка.	1	Индивидуальное задание	
	<b>20</b>	<b>Практическое занятие № 12.</b> Оформление библиографического списка.	1	Индивидуальное задание	
<b>Тема 1.4 Реферат как, научная работа,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/4</b>		
	<b>21</b>	Реферат и его виды. Структура учебного и научного реферата. Результаты реферативной работы: схемы, чертежи, диаграммы, рисунки, анализ, выводы, заключение.	1	Индивидуальное задание	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	<b>22</b>	Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата.	1	Индивидуальное задание	

		Предварительная оценка структуры реферата. Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата. Предварительная оценка структуры реферата.			
		<b>Практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	<b>23</b>	<b>Практическое занятие № 13</b> Этапы исследовательской работы. Работа над введением: выбор темы, обоснование ее актуальности, формулировка цели и конкретных задач	1	Индивидуальное задание	
	<b>24</b>	<b>Практическое занятие № 14</b> Основная часть исследования: составление индивидуального рабочего плана, поиск источников и литературы, отбор фактического материала.	1	Индивидуальное задание	
	<b>25</b>	<b>Практическое занятие № 15</b> Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата. Предварительная оценка структуры реферата.	1	Индивидуальное задание	
	<b>26</b>	<b>Практическое занятие № 16</b> Правила публичного выступления, рекомендации, требования к процедуре защиты и критерии оценивания исследовательской работы. Представление мини - реферата. Предварительная оценка структуры реферата.	1	Индивидуальное задание	
		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/6</b>	
<b>Тема 1.5</b> <b>Правила оформления работы (проекта)</b>	<b>27</b>	Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Правила оформления приложений, библиографического списка, таблиц, графиков, диаграмм, схем.	1	Индивидуальное задание	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	<b>28</b>	Презентация. Виды презентаций и её функции. Общие требования к презентации. Критерии оценивания презентации. Создание компьютерной презентации. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению слайдов.	1	Индивидуальное задание	
		<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	<b>29</b>	<b>Практическое занятие № 17.</b> Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания).	1	Индивидуальное задание	

	30	. <b>Практическое занятие № 18.</b> Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: нумерации страниц, рубрикации способы выделения отдельных частей текста). Использование стандартных программ MicrosoftOffice	1	Индивидуальное задание	
	31	<b>Практическое занятие № 19.</b> Создание макета и компьютерной презентации мини – реферата в программе PowerPoint.	1	Индивидуальное задание	
	32	<b>Практическое занятие № 20.</b> Создание макета и компьютерной презентации мини – реферата в программе PowerPoint.	1	Индивидуальное задание	
	33	<b>Практическое занятие № 21.</b> Представление и предварительная оценка компьютерной презентации мини - реферата.	1	Индивидуальное задание	
	34	<b>Практическое занятие № 22.</b> Представление и предварительная оценка компьютерной презентации мини - реферата.	1	Индивидуальное задание	
<b>Раздел 2. Основы профессиональной деятельности (введение в специальность / профессию)</b>			<b>36/30</b>		
<b>Тема 2.1. Введение в профессию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/0</b>		
	35	История появления специальности «Турагент и туроператор»	1	Индивидуальное задание	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	36	История появления специальности «Турагент и туроператор»	1	Индивидуальное задание	
	37	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	
	38	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	
	39	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	
	40	Введение в профессию	1	Индивидуальное задание	
<b>Тема 2.2. Выполнение проекта.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24/24</b>		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>24/24</b>		
	41	<b>Практическое занятие № 23.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	







		целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.			
	59	<b>Практическое занятие № 41.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	60	<b>Практическое занятие № 42.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	61	<b>Практическое занятие № 43.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	62	<b>Практическое занятие № 44.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	63	<b>Практическое занятие № 45.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
	64	<b>Практическое занятие № 46.</b> Поэтапное выполнение исследовательских задач, систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Оформление письменной части проекта с учётом структуры работы. Составление промежуточного отчета по теме проекта.	1	Индивидуальное задание	
<b>Тема</b>	<b>2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6/6</b>	ОК 01
<b>Подготовка</b>	<b>к</b>	<b>Практические занятия:</b>		<b>6/6</b>	ОК 02

<p>публичной защите проекта .Подведение итогов, анализ выполненной работы.</p>	65	Практическое занятие №47 Культура выступления.	1	Индивидуальное задание	<p>ОК 03 ОК 04</p>
	66	Практическое занятие №48 Психологический аспект готовности к выступлению.	1	Индивидуальное задание	
	67	Практическое занятие №49 Предзащита проекта.	1	Индивидуальное задание	
	68	Практическое занятие №50 Предзащита проекта.	1	Индивидуальное задание	
	69	Практическое занятие №51 Доработка проекта с учетом замечаний и предложений. Подготовка к публичной защите проекта.	1	Индивидуальное задание	
	70	Практическое занятие №52 Доработка проекта с учетом замечаний и предложений. Подготовка к публичной защите проекта.	1	Индивидуальное задание	
	71	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Защита проекта</i>	1		
	72	<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Защита проекта</i>	1		
<b>Всего:</b>			<b>72</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.

Эффективность преподавания курса информатики зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

#### Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.
- Технические средства обучения:
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Основные источники:

1. Данилова, И. И. Введение в проектную и научно-исследовательскую деятельность : учебное пособие / И. И. Данилова, Ю. В. Привалова. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. — 106 с.

2. Кудинова С.В. Введение в профессию (специальность): общие компетенции профессионала (Электронный ресурс): методическое пособие для преподавателей. – Киров, 2015.

##### Дополнительные источники:

1. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А., Чуракова О.В. Метод проектов - технология компетентностно-ориентированного образования: Методическое пособие для педагогов, руководителей проектов учащихся основной школы / Под ред. д.ф.м.н., проф. Е.Я. Когана. – Самара, 2010.

2. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А., Чуракова О.В. Основы проектной деятельности. – Самара, 2010.

3. Комарова И.В. Технология проектно-исследовательской деятельности школьников в условиях ФГОС. – СПб., 2015.

4. Пахомова Н.Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении. – М., 2010.

5. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся: Практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. – М., 2010.

6. Ступницкая М.А. Что такое учебный проект? – М., 2010.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Все модули	Выполнение практических заданий Проектная работа Выполнение заданий дифференцированного зачета

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

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» .....</b>	<b>2</b>
<b>«ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК».....</b>	<b>37</b>

**Приложение 2.1  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа профессионального модуля  
«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ»**

**2024 г.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: А.В. Николаенко преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» рассмотрена на заседании ЦМК «ОООП»

Протокол № 11 от «25» июня 2024 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ А.В. Николаенко  
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Протокол № 6 от «25» июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

©) А.В. Николаенко – автор-составитель



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>5</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	5
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	5
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	14
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>17</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	17
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	18
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	19
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>34</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	34
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	34
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>35</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ»**

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

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> </ul>

	<p>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p>	<p>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</p> <p>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</p> <p>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</p> <p>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</p> <p>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</p> <p>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</p> <p>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</p> <p>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</p> <p>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</p> <p>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p>
ОК 03	<p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>- применять современную научную профессиональную терминологию;</p>	<p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>- современная научная и профессиональная терминология;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и</li> </ul>

	<p>исторических фактов и собственных аргументов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<p>религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
--	---	--

	изменении климатических условий региона;	
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<p>языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	--	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;</li> <li>– оценивать качество сервировки столов;</li> <li>– организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;</li> <li>– осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;</li> <li>– соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</li> <li>– технологии сервировки столов;</li> <li>– материально-техническую базу обслуживания;</li> <li>– санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</li> <li>– технологии наставничества и обучения на рабочих местах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</li> <li>– составления заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;</li> <li>– получения из столовой посуды, приборов и столового белья;</li> <li>– сервировки столов с учетом стандартов организации питания;</li> <li>– обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;</li> <li>– контроля предварительной сервировки столов.</li> </ul>
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню;</li> <li>– предлагать потребителям блюда и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет;</li> <li>– характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;</li> <li>– рекомендации потребителям организации питания по</li> </ul>



	<p>напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</p> <p>– консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>– размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя;</p>	<p>– правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд;</p> <p>– правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания;</p> <p>– информационные механизмы обслуживания;</p> <p>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</p>	<p>выбору закусок, блюд и напитков;</p> <p>– приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;</p> <p>– передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.</p>
ПК 1.3	<p>– подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p>	<p>– особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p>	<p>– подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p> <p>– подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;</p> <p>– подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;</p>
ПК 1.4	<p>– сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;</p> <p>– встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</p>	<p>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях;</p>	<p>– сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;</p> <p>– замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p>
ПК 3.4	<p>– совершать входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания;</p> <p>– пользоваться компьютером с применением</p>	<p>– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>– технологию контроля посредством специализированного</p>	<p>– контроля качества обслуживания гостей организации питания;</p> <p>– разработки мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных;</p>

	<p>специализированного программного обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий;</li> <li>– выявлять отклонения от плана в работе и определять их причины и возникновения;</li> </ul>	<p>программного обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологию управления персоналом;</li> <li>– технологию управления изменениями в организации;</li> <li>– требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– формирования отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период;</li> </ul>
--	--	---	--

## 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники разлива алкогольных и безалкогольных напитков согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- техники откупоривания бутылки игристого вина согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера</li> <li>- техники подачи бокалов с вином с подноса согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- техники уборки использованной посуды со стола согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- техники расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разлива алкогольных и безалкогольных напитков согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- откупоривания бутылки игристого вина согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- подачи бокалов с вином с подноса согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</li> <li>- техники уборки использованной посуды со стола согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</li> </ul>	Тема 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале	12	Подготовка специалистов согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера

		<p>- техники расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>- правил разлива алкогольных и безалкогольных напитков согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p> <p>- правил откупоривания бутылки игристого вина согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p> <p>- правил подачи бокалов с вином с подноса согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p> <p>- правил уборки использованной посуды со стола согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p> <p>- правил расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера;</p>			
2	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	<p><b>Умения:</b></p> <p>- применять новые технологии и формы обслуживания банкетов;</p> <p>- применять новые технологии и формы обслуживания приёмов;</p> <p>- составлять меню для различных видов банкетов;</p> <p>- составлять схемы сервировки стола</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>- новых технологий и форм обслуживания банкетов;</p> <p>- новых технологий и форм обслуживания приёмов;</p> <p>- составления меню для различных видов банкетов;</p> <p>- составления схем сервировки стола.</p>	Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов	10	Подготовка специалистов согласно стандартам ресторанный обслуживания предприятия-партнера
3	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при	<p><b>Владеть навыками:</b></p> <p>- обслуживания иностранных туристов;</p> <p>- организация питания;</p>	Тема 1.8 Обслуживание потребителей	22	Подготовка специалистов согласно

	<p>использовании специальных форм организации питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности питания иностранных туристов;</li> <li>- обслуживания свадебных и праздничных мероприятий;</li> <li>- приёма заказа на обслуживание;</li> <li>- расстановки обеденных столов и стульев;</li> <li>- подбора столового белья, посуды и приборов;</li> <li>- обслуживания встречи Нового года;</li> <li>- обслуживания в номерах гостиниц;</li> <li>- обслуживания банкета;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять тематические столы к свадьбе;</li> <li>- оформлять тематические столы к Новому году;</li> <li>- оформлять тематические столы к национальным праздникам;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил оформления тематических столов к свадьбе;</li> <li>- правил оформления тематических столов к Новому году;</li> <li>- правил оформления тематических столов к национальным праздникам;</li> <li>- видов комбинированных банкетов;</li> <li>- видов фуршетных сервировок стола;</li> <li>- особенностей питания европейских туристов;</li> <li>- особенностей питания туристов из Азии;</li> </ul>	<p>при использовании специальных форм организации питания</p>		<p>стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера</p>
--	---	---	---	--	--

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**2.1. Трудоемкость освоения модуля**

<b>Наименование составных частей модуля</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>
Учебные занятия, в т.ч.:	164	164
теоретические занятия	42	42
лабораторные и практические занятия	122	122
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	74	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	108	108
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена УП 01 и ПП 01 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена	-	-
<b>Всего</b>	<b>526</b>	<b>452</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1– 1.4 ОК 01-09	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	238	164	238	164	42	122	-	74		
	Учебная практика	<b>108</b>	<b>108</b>							<b>108</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>	<b>180</b>								<b>180</b>
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>	<b>526</b>	<b>452</b>	<b>238</b>	<b>164</b>	<b>42</b>	<b>122</b>	<b>-</b>	<b>74</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе	Коды компетенций,
<b>Раздел ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>				<b>238/164</b>	
<b>МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>				<b>238/164</b>	
<b>Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания</b>	<b>Содержание</b>				
	1	<b>Виды, типы и классы организаций общественного питания.</b> Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	Л. 1 Стр. 8-19	1	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	2	Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность Организаций общественного питания.		1	
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.1. Основные типы организаций общественного питания</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <b>Тематика домашних заданий</b> Новые технологии и формы обслуживания; Специальные формы обслуживания;				2	
<b>Тема 1.2. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	3	Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений.	Л. 1 Стр. 56-61	1	
	4	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов.	Стр.29-37	1	



<b>Самостоятельная работа при изучении</b>				
<b>темы 1.2 Торгово-производственные помещения организаций общественного питания</b>				
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			2	
<b>Тематика домашних заданий</b>				
Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».				
Составление схем сервировки столов				
<b>Тема 1.3. Материально – техническая и информационная база обслуживания</b>	<b>Содержание</b>			<b>6</b>
	5	Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика и требования с учетом требования WS Оснащение вспомогательных помещений.	Л.5 Стр. 22-37 Стр.38-60	1
	6	Виды столовой посуды и столовых приборов.		1
	7	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение.	Л. 8 Стр.210-228	1
	8	Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение.		1
	9	Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение	Л. 8 Стр.221-237	1
	10	Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё.		1
	<b>Практические занятия</b>			<b>16</b>
	11 12	<i>Практическое занятие 1</i> Изучение ассортимента и назначения фарфоровой посуды	С.р 1	2
	13 14	<i>Практическое занятие 2</i> Изучение ассортимента и назначения металлической посуды		2
	15 16	<i>Практическое занятие 3</i> Изучение ассортимента и назначения стеклянной посуды	С.р.3	2
	17 18	<i>Практическое занятие 4</i> Расчет количества столовой посуды, приборов, белья для ПОП		2
	19 20 21 22	<i>Практическое занятие 5</i> Способы замены скатерти в торговом зале		4
	23 24	<i>Практическое занятие 6</i> Виды складывания салфеток		4

	25				
	26				
		<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Материально – техническая и информационная база обслуживания</b>			
		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.		8	
		<b>Тематика домашних заданий</b>			
		Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».			
<b>Тема 1.4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	27	<b>Меню.</b> Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.	Л. 1 Стр.32-44	1	
	28	<b>Прейскурант винно-водочных изделий.</b> Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.		1	
	<b>Практические занятия</b>			<b>12</b>	
	29	<b>Практическое занятие 7</b>	С.р.4	4	
	30	Составление меню со свободным выбором блюд			
	31 32				
	33	<b>Практическое занятие 8</b>	С.р.5	2	
	34	Составление меню дневного рациона			
	35	<b>Практическое занятие 9</b>		4	
36	Составление карты бара				
37 38					
39	<b>Практическое занятие 10</b>				
40	Составление коктейльной карты бара		2		

<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Информационное обеспечение предприятий общественного питания</b>					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).					
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
<b>Тематика домашних заданий</b>					
Составление схем сервировки столов					
Виды современных столовых приборов для ООП;					
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4	
<b>Подготовка торгового зала к обслуживанию</b>	41	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.	Л. 8 Стр.245-262		1
	42	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.			1
	43	Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS	Л. 5		1
	44	Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.	Стр.90-117		1
	<b>Практические занятия</b>				<b>20</b>
	45	<b>Практическое занятие 11</b> Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	С.р.6		4
	46				
	47				
	48				
	49	<b>Практическое занятие 12</b> Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку	С.р.7		4
50					
51					
52					
53	<b>Практическое занятие 13</b> Минимальная и предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4		
54					
55					
56					
57	<b>Практическое занятие 14</b> Минимальная предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4		
58					
59					
60					

	61 62	<b>Практическое занятие 15</b> Дополнительная сервировка столов	С.р.8	2	
	63 64	<b>Практическое занятие 16</b> Исполнительная сервировка столов		2	
		<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Подготовка торгового зала к обслуживанию</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности <b>Тематика домашних заданий</b> Виды современной столовой посуды для ООП; Виды складывания салфеток. Составление слайдовой презентации «Виды и правила сервировки столов к завтраку, обеду, ужину».		<b>12</b>	
<b>Тема</b>	<b>1.6</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
<b>Организация обслуживания потребителей в зале</b>	65	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	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 конспект	1	
	66	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.		1	
	67	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.	Л. 5 Стр.134- 138	1	

68	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.		1
69	Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).	Л. 5 Стр.142-146	1
70	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.		1
<b>Практические занятия</b>			<b>38</b>
71 72 73 74	<b>Практическое занятие 17</b> Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	<b>С.р.1</b>	4
75 76 77 78	<b>Практическое занятие 18</b> Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютерно- кассовой системы	С.р.2	4
79 80	<b>Практическое занятие 19</b> Способы переноса тарелок	<b>С.р.3</b>	2
81 82	<b>Практическое занятие 20</b> Подача блюд русским способом	С.р.4	2
83 84	<b>Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета</b>		2
85 86 87 88	<b>Практическое занятие 21</b> Подача блюд английским способом	С.р.4	4
89 90 91	<b>Практическое занятие 22</b> Подача блюд французским способом	С.р.5	4

92				
93 94	<b>Практическое занятие 23</b> Подача блюд американским способом	С.р.5	2	
95 96 97 98	<b>Практическое занятие 24</b> Технология подачи вина к столу	С.р.6	4	
99 100	<b>Практическое занятие 25</b> Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков	С.р.6	2	
101 102	<b>Практическое занятие 26</b> Техника откупоривания бутылки игристого вина	С.р.7	2	
103 104	<b>Практическое занятие 27</b> Техника подачи бокалов с вином с подноса	С.р.7	2	
105 106 107 108	<b>Практическое занятие 28</b> Правила уборки использованной посуды со стола	С.р.7	4	
109 110	<b>Практическое занятие 29</b> Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом	С.р.8	2	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1. 6 Организация обслуживания потребителей в зале</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности</p> <p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление слайдовой презентации: «Ресторанный этикет»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила потребления пищи»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Виды электронных систем платежей»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила работы с подносом»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных напитков»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила сочетаемости напитков и блюд»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Основные этапы обслуживания гостей в ресторане».</li> </ul>			28	
	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	

<b>Тема</b> <b>1.7</b> <b>Организация</b> <b>обслуживания</b> <b>банкетов</b> <b>и</b> <b>приёмов</b>	111	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	Л. 5 Стр.171-191	1	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	112	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.		1	
	113	Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.	Л. 5 Стр.191-194	1	
	114	Обслуживание гостей		1	
	<b>Практические занятия</b>			<b>10</b>	
	115	<i>Практическое занятие 30</i>		2	
	116	Подготовка к банкету. Сервировка столов			
	117	<i>Практическое занятие 31</i>		4	
	118	Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами			
	119				
	120				
	121	<i>Практическое занятие 32</i>		4	
	122	Сервировка тематического стола			
	123				
	124				
	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	
	125	Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	Л. 5 Стр.201-213	1	
	126	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания.		1	
	127	Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	Л. 5 Стр.218-223	1	
	128	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания. Банкет – коктейль. Банкет по типу «Буфет».		1	
<b>Практические занятия</b>			<b>16</b>		
129	<i>Практическое занятие 33</i>		4		
130	Организация «Шведского стола»				
131					
132					

	133 134 135 136	<b>Практическое занятие 34</b> Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета		4	
	137 138 139 140	<b>Практическое занятие 35</b> Техника обслуживания банкета-коктейля		4	
	141 142 143 144	<b>Практическое занятие 36</b> Техника обслуживания банкета-чая		4	
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1. 7 Организация обслуживания банкетов и приемов</b>		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению: <b>Тематика домашних заданий</b> Новых технологий и форм обслуживания банкетов; Новых технологий и форм обслуживания приёмов; Составление меню для различных видов банкетов (по заданию преподавателя); Составление схем сервировки стола.		<b>10</b>	
<b>Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</b>	<b>Содержание</b>			<b>10</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	145	Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство.	Л. 5 Стр.227-240	1	
	146	Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.		1	
	147	Обслуживание иностранных туристов. Классы туристических документов.	Л. 5 Стр.241-249	1	
	148	Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.		1	
	149	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание.	Л. 5 Стр.194-201	1	



	150	Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Обслуживание встречи Нового года.		1	
	151	Современные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведский стол.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1	
	152	Особенности форм обслуживания. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.		1	
	153	Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания.	конспект	1	
	154	Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания.		1	
	<b>Практические занятия</b>			<b>10</b>	
	155	<b>Практическое занятие 37</b> Технология обслуживания в номерах гостиниц	С.р.1	4	
	156				
	157				
	158				
	159	<b>Практическое занятие 38</b> Обслуживание банкета (ролевая игра)	С.р.3	6	
	160				
	161				
	162				
	163				
	164				
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</b>					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению: <b>Тематика домашних заданий</b> Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к свадьбе»; Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к Новому году»; Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к национальным праздникам»; Составление слайдовой презентации: «Виды комбинированных банкетов»; Составление слайдовой презентации: «Виды фуршетных сервировок стола»; Составление слайдовой презентации: «Особенности питания европейских туристов»;				<b>8</b>	

Составление слайдовой презентации: «Особенности питания туристов из Азии».			
<b>Промежуточная аттестация по МДК 01.01</b>			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей Сервировка столов в торговом зале Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Изучение способов складывания салфеток Меню Личная подготовка официанта к работе Обслуживание посетителей Техника открывания бутылок и правила наливания напитков Способы и техника подачи напитков Способы и техника подачи вина Изучение подачи блюд «в обнос» Изучение подачи блюд «в стол» Подача блюд с предварительным перекладыванием их в тарелку на подсобном столе Транширование блюд Фламбирование блюд Фондю Изучение правил подачи холодных и горячих закусок Изучение правил подачи холодных и горячих супов Способы подачи вторых блюд Изучение правил подачи сладких блюд и десертов Изучение правил подачи холодных напитков Изучение правил подачи горячих напитков Изучение техники работы официанта Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Дипломатические приемы Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Обслуживание банкетов. Банкет-фуршет		<b>108</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4 ПК 3.4

<p>Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль          Обслуживание банкетов. Банкет-чай          Обслуживание банкетов. Банкет-кофе          Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль-фуршет          Обслуживание тематических банкетов. Банкет-свадьба          Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера          Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера          Обслуживание банкетов. Выездное обслуживание          Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний          Обслуживание по типу «шведский стол»          Организация питания гостей в отеле          Обслуживание иностранных туристов          Обслуживание в номерах гостиничного комплекса          Профессиональная этика и этикет          Сбор использованной посуды          Изучение потребительского спроса          Расчет с посетителями          Учет и отчетность</p>			
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.</li> <li>• Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства.</li> <li>• Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.</li> <li>• Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале.</li> <li>• Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом.</li> <li>• Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.</li> <li>• Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.</li> <li>• Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.</li> <li>• Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.</li> </ul>		<b>180</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4 ПК 3.4

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя.</li> <li>• Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.</li> <li>• Подача к столу блюд «русским» способом.</li> <li>• Подача к столу блюд «французским» способом.</li> <li>• Подача к столу блюд «английским» способом.</li> <li>• Подача к столу блюд «американским» способом.</li> <li>• Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта».</li> <li>• Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.</li> <li>• Подача и разлив вина. Декантация вина.</li> <li>• Подача и разлив алкогольных напитков.</li> <li>• Подача и разлив безалкогольных напитков.</li> <li>• Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.</li> <li>• Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей.</li> <li>• Отработка сбора использованной посуды разными способами.</li> <li>• Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета.</li> <li>• Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.</li> <li>• Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.</li> <li>• Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.</li> <li>• Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города».</li> </ul> |  |  |  |
|--|--|--|--|

- 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*».

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю.</li> <li>○ Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю.</li> <li>• Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.</li> <li>• Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации.</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.</li> <li>• Подбор вина к блюду. Эногастрономия.</li> <li>• Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/.</li> <li>• Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах.</li> <li>• Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.</li> <li>• Отработка умений и навыков по замене скатерти.</li> <li>• Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.</li> <li>• Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.</li> <li>• Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт</li> <li>• Отработка знаний и умений в составлении технологических карт.</li> <li>• Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.</li> <li>• Итоговое занятие.</li> </ul>			
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>		-	
<b>Всего:</b>		<b>526</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный(е) в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ бар, банкетный зал, учебно-производственная зона «Официант», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

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

##### 3.2.2. Дополнительные источники

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

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

3. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемес.

4. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Тутмайер. – Москва : Центрполиграф, 2003. – 288 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

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

6. Кучер, Л.С. Официант : повышенный уровень : учеб. пособие / Л.С. Кучер. – Москва : Академия, 2009. – 64 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

7. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

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

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

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

11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – Москва : Эксмо, 2009. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

##### *Интернет-ресурсы*

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

2. Всероссийский портал Restorantte <http://www.horeca.ru/>

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Умеет выполнять расстановку мебели в торговом зале; Осуществляет подготовку столового белья, столовой посуды и приборов к работе; Соблюдает правила техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Планирует рационально деятельность, выбора и применения методов и способов; Организует рационального рабочее место	Оценка выполнения учебно-производственных работ. Тестирование. Практические занятия. Экзамен по модулю Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5.	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями;	



ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	<p>Умеет пояснять кулинарную характеристику, правила сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков.</p> <p>Правил и техники уборки использованной посуды;</p> <p>Умеет правильно применять методы организации официантов;</p> <p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p>
ПК 1..3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	<p>Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе;</p> <p>Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>Умеет правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами;</p> <p>осуществляет профессионально подачи блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>Умеет работать в команде;</p> <p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p> <p>Умеет эффективно общаться с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики.</p> <p>Производит правильный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.</p>
ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 3.4	<p>Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе;</p> <p>Выполняет быстрое и качественное обслуживание потребителей;</p> <p>Умеет работать в команде;</p> <p>Производит верный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы;</p> <p>Выбирает верные сервировки стола при различных формах обслуживания;</p> <p>Умеет искать в нормативно-технологической документации информацию, необходимую для процесса обслуживания;</p> <p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p>
ОК 2.	<p>находит профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Использует инновации в области эксплуатации контрольно-кассовой техники.</p>
ОК 4.	Умеет работать в команде.
ОК 7. ПК 3.4	Применяет полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности.

**Приложение 1.2  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа профессионального модуля  
«ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С  
ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: А.В. Николаенко преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».  
Фамилия, инициалы

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 02. «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

рассмотрена на заседании ЦМК «ОООП»

Протокол № 11 от «25» июня 2024 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ А.В. Николаенко  
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Протокол № 6 от «25» июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>40</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	40
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	40
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	48
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>50</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	50
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	51
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	52
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>69</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	69
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	69
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>70</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«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**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
--	--	---

	- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>– размещать заказ потребителя;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;</li> <li>– информационную базу обслуживания в организации питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;</li> <li>– приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;</li> <li>– передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;</li> <li>– досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;</li> </ul>
ПК 2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;</li> <li>– консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;</li> <li>– передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;</li> </ul>
ПК 2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета при</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативно-правовые акты Российской Федерации,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– получения блюд из основного</li> </ul>

	<p>обслуживании потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;</li> </ul>	<p>регулирующие деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;</li> </ul>	<p>производства организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– получения напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;</li> </ul>
ПК 2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы подачи блюд и напитков в организациях питания;</li> <li>– правила и очередность подачи блюд и напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подачи холодных закусок;</li> <li>– подачи горячих закусок;</li> <li>– подачи первых блюд;</li> <li>– подачи вторых блюд;</li> <li>– подачи сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;</li> <li>– подачи горячих напитков;</li> <li>– подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;</li> </ul>
ПК 2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;</li> <li>– проводить презентации в присутствии потребителей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</li> <li>– виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;</li> <li>– замены использованной посуды, приборов и столового белья;</li> </ul>
ПК 2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;</li> <li>– назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</li> </ul>

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;	– подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
ПК 3.4	– совершать входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания; – пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения; – использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий; выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения;	– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – технологию контроля посредством специализированного программного обеспечения; – технологию управления персоналом; – технологию управления изменениями в организации; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;	– контроля качества обслуживания гостей организации питания; – разработки мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных; формирования отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период;

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК.2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	<b>Умения:</b> Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ Приготовление кофе разными способами. Приготовление какао, горячего шоколада. Приготовление горячих и холодных напитков на	Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	20	Подготовка специалистов согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера

		вынос на основе чая и кофе			
2	ПК.2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	<b>Знания:</b> Классификация холодных закусок Канapé. Фингер-фуды Правила подачи	Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов	5	Подготовка специалистов согласно стандартам ресторанного обслуживания предприятия-партнера

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	220	220
теоретические занятия	100	100
лабораторные и практические занятия	120	120
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	108	108
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	108	108
производственная	288	288
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена УП 02 и ПП 02 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена	-	-
<b>Всего</b>	<b>724</b>	<b>616</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1– 2.7 ОК 01- 09	Раздел 1.. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	<b>328</b>	<b>220</b>	<b>328</b>	220	100	120	-	<b>108</b>		
	Учебная практика	<b>108</b>	<b>108</b>							<b>108</b>	
	Производственная практика	<b>288</b>	<b>288</b>								<b>288</b>
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>	<b>724</b>	<b>616</b>	<b>328</b>	<b>220</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>288</b>



## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3		
<b>Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</b>			<b>328/220</b>		
<b>МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах</b>					
<b>Тема 1.1. Общие сведения о баре</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4	
	1	Введение. Движение Профессионалы в России.	Л.2Стр 7-10		1
	2	История возникновения баров. Классификация баров, буфетов	конспект		1
	3	Классификация баров, буфетов. Витрина бара	Л.1Стр.10-23		1
	4	Характеристика подсобных помещений бара	конспект		1
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.1.Общие сведения о баре</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <p style="text-align: center;"><b>Тематика домашних заданий</b></p> 1.Классификация баров. 2.Торгово-производственные помещения			<b>4</b>		
<b>Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7	
	5	Классификация оборудования	Л.2 Стр.39-50		1
	6	Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили	конспект		1
	7 8	Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива <sup>94</sup>	Л.2 Стр.86-конспект		1

	Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы».		1
9	Контрольно-кассовое оборудование.	Л.2 Стр.100-107	1
10	Виды барной мебели	конспект	1
11	Характеристика инвентаря бара	Л.2 Стр.108-119	1
12	Характеристика посуды бара	конспект	1
13	Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	Л.7 Стр.336-337	1
14	Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы».	конспект	1
15	Подготовка бара к работе с учетом требования «Профессионалы».	Л.7Стр.330-340	1
16	Личная подготовка бармена к работе.	конспект	1
17	Виды и формы обслуживания в барах.	Л.7Стр.383-385	1
18	Критерии и показатели качества обслуживания.	конспект	1
19	Прейскурант бара. Назначение и правила составления.	Д.Л.9 Стр.219-226	1
20	Правила составления винной карты. Коктейльная карта бара Назначение и правила составления. Типы винных карт	конспект	1
<b>Практические занятия</b>			<b>8</b>
21	<i>Практическое занятие 1</i> Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	С.р.1	2
22	Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».		
23	<i>Практическое занятие 2</i> Изучение барного инвентаря, его характеристика	С.р.2	2
24			
25	<i>Практическое занятие 3</i> Составление прейскуранта бара.	Оформить отчет	2
26			
27	<i>Практическое занятие 4</i> Составление карт вин и коктейлей бара.	Оформить отчет	2
28			
<b>Лабораторные работы</b>			<b>8</b>
29	<i>Лабораторная работа 1</i> Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	С.р.3	4
30			
31			
32			

	33 34 35 36	<i>Лабораторная работа 2</i> Оформление витрины бара с учетом требования «Профессионалы».		4	
		<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета</b>		<b>20</b>	
		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <b>Тематика домашних заданий</b> 1. Характеристика оборудования бара и барной посуды. 2. Организация рабочего места бармена. 3. Требования предъявляемые к персоналу бара.			
<b>Тема 1.3. Техника работы бармена</b>	<b>Содержание</b>			<b>6</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	37	Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства Стили работы бармена. техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.	Л.7 Стр.392-398 конспект	1	
	38			1	
	39	Расчет с потребителями. Культура обслуживания.	Л.7 Стр.162-169 конспект	1	
	40	Кассовая документация.		1	
	41	Учетно-отчетная документация в работе бармена.	конспект	1	
	42	Окончание рабочего дня. Закрытие бара		1	
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>12</b>	
	43 44 45 46	<i>Лабораторная работа 3</i> Приготовление компонентов и гарниров для оформления смешанных напитков с учетом требования индустрии гостеприимства.	С.р.1	4	
	47 48 49 50 51 52	<i>Лабораторная работа 4</i> Техника расчета с потребителями с использованием РРО».	С.р.2	6	

	53	<i>Лабораторная работа 5</i> Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.		4	
	54				
	55				
	56				
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.3. Техника работы бармена</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center"><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>1. Характеристика региональной карты (Крым)</p>				<b>11</b>	
<p align="center"><b>Тема 1.4.</b></p> <p align="center"><b>Классификация смешанных напитков</b></p>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	<p align="center">ОК 01-09</p> <p align="center">ПК 2.1-2.7</p> <p align="center">ПК 3.4</p>
	57	Введение. История создания смешанных напитков.	Л.7 Стр.328	1	
	58	Классификация смешанных напитков	конспект	1	
	59	Схемы составления смешанных напитков.	Л.3 Стр.32-34	1	
	60	Формулы коктейлей	Конспект	1	
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Классификация смешанных напитков</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center"><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>1. История создания коктейля. 2. Способы приготовления коктейлей. 3. Правила работы с кассовой документацией.</p>				<b>3</b>	
<p align="center"><b>Тема 1.5.</b></p> <p align="center"><b>Характеристика баз</b></p>	<b>Содержание</b>			<b>18</b>	<p align="center">ОК 01-09</p> <p align="center">ПК 2.1-2.7</p>
	61	Алкогольные напитки.	конспект	1	
	62	Общие сведения о базах смешанных напитков		1	
	63	Характеристика водки.	Л.3 Стр.38-47	1	
	64	Технология производства.	конспект	1	
	65	Характеристика джина.	Л.3 Стр.51-53	1	
	66	Технология производства.	конспект	1	
	67	Характеристика рома.	Л.3 Стр.57-60	1	
	68	Технология производства.	конспект	1	

	69	Характеристика текилы.	Л.3 Стр.60-62 конспект	1	
	70	Технология производства.		1	
	71	Характеристика бренди.	Л.3 Стр.60-63 конспект	1	
	72	Технология производства.		1	
	73	Характеристика коньяка.	Л.3 Стр.63-70 конспект	1	
	74	Технология производства.		1	
	75	Характеристика виски.	л.3 Стр.63-70 конспект	1	
	76	Технология производства.		1	
	77	Общая характеристика виноградных вин.	Л.3 Стр.53-57 конспект	1	
	78	Характеристика вин		1	
	<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>	
	79 80	<i>Практическое занятие 5</i> Характеристика крепкоалкогольных напитков. - классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд. - правила культуры обслуживания.	С.р.1	2	
81 82	<i>Практическое занятие 6</i> Характеристика виноградных вин.	С.р.2			2
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Характеристика баз</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center"><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>1.Схемы составления смешанных напитков.</p>			<b>12</b>		
<b>Тема 1.6. Характеристика смягчающе- сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков</b>	<b>Содержание</b>			<b>6</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	83	Ароматическая группа ССК.	Д.Л.9 Стр.105-120 конспект	1	
	84	Соковая группа ССК		1	
	85	Эмульгаторная группа ССК	Д.Л.9 Стр.105-120 конспект	1	
	86	Эмульгаторная группа ССК		1	
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>	
87 88	<i>Практическое занятие 7</i> Характеристика вин ароматической группы.	С.р.1	2		

	<b>Лабораторные работы</b>			<b>6</b>	
	89	<i>Лабораторная работа 6</i> Приготовление фруктово-ягодных и овощных коктейлей.	С.р.2	6	
	90				
	91				
	92				
	93				
	94				
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center"><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>1.Изучение крепкоалкогольных напитков: водка, виски, джин, коньяк, ром. 2.Характеристика виноградных вин.</p>				<b>9</b>	
<b>Тема 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	95	Сладко-ароматическая группа ВАК.	Д.Л.9 Стр.105-112 конспект	1	
	96	Горько-ароматическая группа ВАК		1	
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>4</b>	
	97	<i>Лабораторная работа 7</i> Приготовление сиропов.	С.р.1	4	
98					
99					
100					
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center"><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>1.Изучение напитков ароматической группы: мадера, херес, портвейн, вермут.</p>				<b>12</b>	
	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	

<b>Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках</b>	101	Характеристика шампанских вин.	Д.Л.9 Стр.120-127 конспект	1	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	102	Характеристика игристых и других видов вин.		1	
	103	Характеристика пива.	Д.Л.9 Стр.127-133 конспект	1	
	104	Характеристика минеральных вод. Характеристика газированных напитков		1	
	<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>	
	105	<i>Практическое занятие 8</i> Безалкогольные напитки.	С.р.1	4	
	106				
	107				
	108				
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>4</b>	
	109	<i>Лабораторная работа 8</i> Приготовление коктейлей с шампанским.	С.р.2	4	
110					
111					
112					
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center"><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>1.Характеристика шампанских, игристых вин. 2.Характеристика пива.</p>			<b>7</b>		
<b>Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках</b>	<b>Содержание</b>		Д.Л.9 Стр.141-151 конспект	<b>4</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	113	Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов.		1	
	114	Гарнирование смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков.	1		

<b>Самостоятельная работа при изучении</b>			<b>2</b>		
<b>темы 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках</b>					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).					
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
<b>Тематика домашних заданий</b>					
1.Характеристика соков.					
2.Характеристика ликеров, бальзамов, битеров.					
<b>Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков</b>	<b>Содержание</b>			<b>20</b>	ОК 01- 09 ПК 2.1- 2.7
	115	Эгг-ноги и флипы	Л.1 С.416-422	1	
	116	Физы, дейзи, слинги.	конспект	1	
	117	Длинные смешанные напитки	Л.1 С.422-431	1	
	118	Хайбоы. Коллинзы	конспект	1	
	119	Средние смешанные напитки	Л.1 С.431-437	1	
	120	Коблеры, джулепы, фиксы	конспект	1	
	121	Короткие смешанные напитки	Л.1 С.437-440	1	
	122	Характеристика, технология приготовления	конспект	1	
	123	Смешанные напитки shot drinks	Л.1 С.440-444	1	
	124	Горячие смешанные напитки	конспект	1	
	125	Приготовление напитков для компании	Л.1 С.445-448	1	
	126	Пунши. Глинтвейны	конспект	1	
	127	Лимонады	Л.1 С.445-448	1	
	128	Крюшоны и сангрия	конспект	1	
	129	Приготовление коктейлей дилжестивов	Л.1 С.484-489	1	
	130	Коктейли сауэр и фрозен	конспект	1	
	131	Коктейли смеш	Л.1 С.489-497	1	
	132	Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами	конспект	1	
	133	Коктейли группы ойстер	Л.1 С.503-504	1	
134	Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли	С.508-515	1		
<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>		
135	<i>Практическое занятие</i> Составление технологических карт для		2		
136	приготовления смешанных напитков.				



	<b>Лабораторные работы</b>		<b>20</b>	
137 138 139 140	<i>Лабораторная работа 9</i> Приготовление коктейлей типа Сауэр.		4	
141 142 143 144	<i>Лабораторная работа 10</i> Приготовление слоистых коктейлей		4	
145 146 147 148	<i>Лабораторная работа 11</i> Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и др. ДСН		4	
149 150 151 152	<i>Лабораторная работа 12</i> Приготовление тодди, джулепов, грогов и др. ДСН.		4	
153 154 155 156 157 158	<i>Лабораторная работа 13</i> Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.		6	
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center"><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>1.Характеристика модификаторов: эфирные масла, эссенции. 2.Правила гарнирования напитков. 3.Технология приготовления смешанных напитков-аперетивов.</p>			<b>26</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	

<b>Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков</b>	159	Характеристика молочных смешанных напитков.	Л.1 С.404- 406 конспект	2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	160	Эгг-ноги, флипы, физы Характеристика напитков с мороженым, щербетов. Напитки с фруктами			
	161	Технология приготовления кофейных и чайных напитков.	Л.1 С.412-414 конспект	2	
	162	Приготовление «смузи»			
	163	Технология приготовления соковых смешанных напитков,	Л.1 С.416-422 конспект	2	
	164	Приготовление морсов, сбитней.			
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>	
	165	<i>Практическое занятие</i> Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков.		<b>2</b>	
	166				
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>6</b>	
	167	<i>Лабораторная работа 14</i> Приготовление молочных коктейлей».		6	
168					
169					
170					
171					
172					
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков</b>			<b>13</b>		
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <b>Тематика домашних заданий</b> 1.Технология приготовления безалкогольных напитков. 2. История сбитней. Рецепты					
<b>Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>		
	173	Чай. История чая		Л.1 Стр.457 конспект	1
	174	Технология производства чая. Виды чая. Правила заваривания чая. Посуда	1		
	175	Технология производства кофе.	Л.1 Стр.457-468 конспект	1	
	176	Сорта кофе.			1

		Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.		
177		Характеристика и технология приготовления какао	Л.1 С.457-468 конспект	1
178		Характеристика и технология приготовления горячего шоколада.		1
		<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>
179		Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе.		2
180				
		<b>Лабораторные работы</b>		<b>14</b>
181	<i>Лабораторная работа 15</i> Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ		С.р. 1	4
182				
183				
184				
185	<i>Лабораторная работа 16</i> «Приготовление кофе разными способами.		С.р. 2	6
186				
187				
188				
189				
190				
191	<i>Лабораторная работа 17</i> Приготовление какао, горячего шоколада.		С.р. 4	4
192				
193				
194				
195	<i>Лабораторная работа 18</i> Приготовление горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе			6
196				
197				
198				
199				
200				

<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.12. Технология приготовления горячих напитков</b>		15	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).			
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			
<b>Тематика домашних заданий</b>			
Технология приготовления кофейных и чайных смешанных напитков.			
Технология производства чая. Виды чая.			
Технология производства кофе. Сорты кофе.			
Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.			
<b>Тема</b>	<b>1.13.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
<b>Технология приготовления простых закусок и десертов</b>	201	Классификация холодных блюд и закусок	0.2
	202	Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы	213-214
	203	Закуски из овощей и грибов	0.2
	204	Закуски из яиц	215-216
	205	Бутерброды	0.2
	206	Салаты	116-124
	207	Приготовление сладких блюд	0.2
	208	Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда	224-232
	<b>Лабораторные работы</b>		C.2
	209	<i>Лабораторная работа 19 «Приготовление, оформление и отпуск бутербродов (открытых, закрытых, канапе, горячих)»</i>	
	210		
	211		
	212		
	213		
214			
215	<i>Лабораторная работа 20 «Приготовление, оформление и подача сырной тарелки»</i>		
216			
217			
218			
219			
220			
220			
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.13 Технология приготовления простых закусок и десертов</b>			

<p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>Классификация холодных закусок</p> <p>Канапе. Правила подачи</p>		
<b>Промежуточная аттестация по МДК 02.01</b>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте</p> <p>Требования, предъявляемые к бармену</p> <p>Изучение меню баров</p> <p>Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия</p> <p>Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.</p> <p>Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров</p> <p>Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена</p> <p>Оформление отчетно-финансовых документов</p> <p>Подготовка бара, буфета к обслуживанию</p> <p>Подготовка барной стойки к обслуживанию</p> <p>Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой</p> <p>Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа</p> <p>Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой</p> <p>Системы автоматизации обслуживания</p> <p>Расчет с посетителем. Ответственность бармена</p> <p>Технология приготовления горячих напитков (чая)</p> <p>Технология приготовления горячих напитков (Кофе)</p> <p>Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков</p> <p>Отработать технику оформления коктейлей</p> <p>Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока</p> <p>Технология приготовления и подача кваса</p> <p>Особенности работы в пивном баре</p>	<b>108</b>	<p>ОК 01-09</p> <p>ПК 2.1-2.7</p> <p>ПК 3.4</p>

<p>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, круассонов  Технология приготовления джулепов, физов, флипов  Приготовление и подача простых закусок  Подготовка к выездному обслуживанию</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b>  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 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.</p>	<b>288</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4

<p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).</p> <p>Отработать технику оформления коктейлей.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»).</p> <p>.Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сыря («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укромное местечко», «Укус пчелы», «Флорида».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»).</p> <p>Отработать технику приготовления кваса.</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экстерминатор»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей ( «БИ-52» , «Медуза», «Российский флаг»).</p>		
--	--	--

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



<p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа крушонон: «Крушон клубничноый», «Персиковый крушон», «Арбузноый крушон».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа глинтвейнон: «Белый глинтвейн», «Красноый глинтвейн», «ЮБК глинтвейн».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа щербетов («Щербет Алыый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиноый с мороженоым»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа щербетов («Щербет Алыый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиноый с мороженоым»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней : «Сбитень Москоовский», «Сбитень народноый».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодноый морс», «Яблочно-морковноый», «Клюквенноый».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.</p> <p>Отработать технику приготовления десертов.</p> <p>Отработать технику принятия и оформления платежей.</p> <p>Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов.</p> <p>Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.</p> <p>Отработать технику обслуживания выездноого мероприятия.</p>		
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>		
<b>Всего</b>	<b>724</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ бар, учебно-производственная зона «Бармен», учебно-производственная зона «Бариста», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

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

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

##### 3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Мялковский О.В. Барное дело; учебник. – Киев.: «Кондор» – 2012. – 336 с.

10. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. - Москва.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с (Серия «Сервис»)

11. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебное пособие. – Москва.: Эксмо, 2009. – 428 с.

##### *Интернет-ресурсы*

20. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html> - текст : электронный

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

#### 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. ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Знает виды и классификация баров; Знает планировочные решения баров; Умеет выполнять подготовку бара к обслуживанию; Знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; Следует правилам личной подготовки бармена к обслуживанию.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2 ПК 3.4 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4 ОК 6.	Знает виды и методы обслуживания в баре; Умеет принимать заказ и предоставлять пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; Обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.	

ПК 2.3. ОК 1. ОК 2. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Знает материально-техническое и информационное оснащение бара; Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; Применяет правила охраны труда; Применяет правила безопасности эксплуатации оборудования бара.	
ПК 2.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6.	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	
ПК 2.5. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Умеет выполнять приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления; Соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.	
ПК.2.6.	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	
ПК.2.7.	Умеет готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>«ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ».....</b>	<b>2</b>
<b>«ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» .....</b>	<b>17</b>
<b>«ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ».....</b>	<b>35</b>
<b>«ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....</b>	<b>51</b>
<b>«ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....</b>	<b>70</b>
<b>«ОП.06 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА» .....</b>	<b>93</b>
<b>«ОП.07ц САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ» .....</b>	<b>114</b>
<b>«ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» .....</b>	<b>133</b>

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы культуры профессионального общения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Т.И. Савчук, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы культуры профессионального общения» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК «ОП»

\_\_\_\_\_ Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы культуры профессионального общения» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...</b>	<b>5</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>5</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>5</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>11</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>12</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>15</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>15</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>15</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>15</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы культуры профессионального общения»: формирование профессионала с определенными психологическими и нравственными качествами, необходимыми в повседневной деятельности, а также способствующими повышению культуры обслуживания потребителей.

Дисциплина «Основы культуры профессионального общения» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> </ul>

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

		технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<p>причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> </ul>

	<p>профессиональной деятельности по специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
--	---	---

	<p>учетом знаний об изменении климатических условий региона;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при</li> </ul>

	<p>иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	межличностном и межкультурном взаимодействии;
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь соблюдать правила протокола и этикета;</li> <li>- уметь использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- уметь определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;</li> <li>- уметь использовать саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать базовые понятия психологии общения;</li> <li>- знать основные подходы в изучении проблемы общения;</li> <li>- знать основы протокола и этикета, нормы профессиональной этики;</li> </ul>
ПК 1.3		
ПК 1.4,		
ПК 2.2		
ПК 2.6		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	36	12
теоретических занятий	22	0
лабораторных и практических занятий	12	12
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	2
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Психология и этика общения</b>		<b>8/2</b>		ОК 01-09, ПК1.2-1.4, ПК2.2, ПК 2.6
<b>Тема 1.1</b> Общение. Этическая культура	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/2</b>		
	1. Определение общения. Общие сведения об этической культуре. История этикета.	1	О 2. с. 8-11	
	2. Кодекс профессиональной этики. Этикет. Сферы действия этикета. Культура речи.	1		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>		
	3. <b>Практическое занятие №1</b> Этика поведения официанта и бармена. Этикет за столом. Речевой этикет официанта, бармена.	1	Провести деловую игру	
	4.	1		
<b>Тема 1.1</b> Эстетическая культура	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	5. Этика как способ познания действительности.	1	О 2. с. 11-18	
	6. Эстетический вкус и его значение в профессии официант, бармен	1		
	7. Внешний облик официанта, бармена. Эстетика интерьера помещений	1	Провести тренинг	
	8. предприятий общественного питания. Эстетика сервировки стола.	1		
<b>Раздел 2. Психологические типы людей</b>		<b>20/8</b>		ОК 01-09, ПК1.2-1.4, ПК2.2, ПК 2.6
<b>Тема 2.1.</b> Индивидуальные особенности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8/4</b>		
	9. Психология личности: темперамент, характер, направленность и мировоззрение.	1	О 2. с. 92-102	
	10. Характер и воля.	1		



личности в деловом общении	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>	
	11.	<b>Практическое занятие № 2.</b> Самодиагностика индивидуальных особенностей. Психологическое тестирование: «Умеете ли вы излагать свои мысли».	1	Провести психологическое тестирование
	12.		1	
	13.	Способность – важное условие успеха в профессиональной деятельности.	1	О 2. с. 102-109
	14.	Эмоции и чувства.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>	
15.	<b>Практическое задание № 3.</b> Психологические тесты: «Типы темперамента», «Эмоциональная чувствительность»	1	Провести психологическое тестирование	
16.		1		
Тема 2.2 Психологические защиты. Барьеры в общении	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4/2</b>	
	17.	Что такое психологические защиты. Общие характеристики защитных механизмов Стратегии защиты. Барьеры в общении	1	О1. с. 207-215
	18.		1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>	
	19.	<b>Практическое занятие № 4.</b> Построение конструктивного диалога в процессе общения. Тренинг по выработке коммуникативных умений и навыков	1	Провести тренинг
	20.		1	
Тема 2.4 Конструктивное общение. Контроль эмоций	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	21.	Способы снижения эмоциональной напряженности. Управление своими эмоциями и чувствами	1	О 1. с. 247-250
	22.		1	
	23.	Методы развития коммуникативных способностей	1	Провести анализ методов
	24.	Методы развития коммуникативных способностей	1	
Тема 2.5 Культура общения в профессиональной сфере	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4/2</b>	
	25.	Средства вербального и невербального общения. Основные правила поведенческого этикета.	1	О 1. с.8-20
	26.		1	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>		
	27. <b>Практическое занятие № 5.</b> Разработка макета профессионального имиджа официанта, бармена.	1	Деловая игра	
	28. Решение ситуационных задач по саморегуляции	1		
<b>Раздел 3. Деловое общение и конфликты</b>		<b>8/2</b>		
<b>Тема 3.1</b> Конфликт. Стили разрешения конфликтов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2/1</b>		
	29. Что такое конфликт? Типы конфликтов. Конфликтная ситуация	1	О 2. с. 72-75	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			
	30. <b>Практическое занятие № 6.</b> Решение профессиональных задач: «Анализ конфликтных ситуаций».	1	Решение задач	
<b>Тема 3.2</b> Причины конфликтов в организации	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/1</b>		
	31. Этапы разрешения конфликта. Основные приемы, необходимые для предотвращения конфликта.	1	О 2. с.75-78	
	32. Непроизводственные причины конфликтов. Кодекс поведения в конфликте. Понятие этики. Этика в неформальном общении. Правила поведения в служебной обстановке	1		
	33. . Корпоративная этика. Нарушение этических норм. ультура преобразования и разрешения конфликтов».	1	О 2. с.56-61	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>1</b>		
	34. <b>Практическое занятие № 7.</b> Определение стратегии поведения в конфликтной ситуации. «Культура преобразования и разрешения	1	О 2. с.56-61	
<b>35-36 Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>		
<b>Всего:</b>		<b>36</b>		ОК 01-09, ПК1.2-1.4, ПК2.2, ПК 2.6

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет культуры профессионального общения, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Столяренко Л. Д. Психология общения [Текст]: учебник для колледжей / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд. 4-е. – Ростов на Дону: Феникс, 2019. – 317, с. — ISBN 978-5-222-31565-1. Текст: непосредственный

2. Шеламова Г. М. Ш42 Деловая культура и психология общения : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — 18-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. ISBN 978-5-4468-8442-1 Текст: непосредственный

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Федцов В.Г. Культура сервиса: учебно-практическое пособие для студ. учреждений сред.проф. образования – М.: ПРИОР, 2015

2. Усов В.В. Деловой этикет: Учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования – М.: ИЦ «Академия», 2015 – 400с.

Электронные источники

1. Психология общения <http://psichel.ru/psihologiya-obshheniya/>

2. Конфликтология <http://www.grandars.ru/college/psihologiya/konfliktologiya.html>

3. Деловое общение <http://www.grandars.ru/college/psihologiya/delovoe-obshchenie.html>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила протокола и этикета;</li> <li>- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;</p>	<p>Устный опрос Внеаудиторная самостоятельная работа Практикум по решению ситуационных задач Выполнение тестовых заданий Психологический практикум Тестирование</p>
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы протокола и этикета;</li> <li>- нормы профессиональной этики;</li> <li>- эстетику внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>- психологические особенности делового общения и его специфику в</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа Практикум по решению ситуационных задач</p>

<p>сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li><li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li><li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</li></ul>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Выполнение тестовых заданий Психологический практикум Устный опрос Тестирование</p>
--	--	--

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитария и гигиена» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Стороженко Р.А.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК «ОП»

\_\_\_\_\_ Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

© Стороженко Р.А. – автор-составитель

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>19</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>20</b>
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>20</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>27</b>
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>27</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>28</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>33</b>
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>33</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>33</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>33</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физиология питания санитария и гигиена»: Получение обучающимися знаний в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания, подготовка к применению знаний в последующей практической деятельности.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> </ul>



	<p>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p>	<p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и</li> </ul>

		<p>религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
--	---	--

ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	– - презентовать работы;	
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</li> <li>– соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</li> </ul>	– роль пищи для организма человека;
ПК 1.2		– основные процессы обмена веществ в организме;
ПК 1.3		– суточный расход энергии;
ПК 1.4		– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
ПК 2.1		– роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
ПК 2.3		– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
ПК 2.5		– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
ПК 2.7		– понятие рациона питания;
		– суточную норму потребности человека в питательных веществах;
		– нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
		– методику составления рационов питания;
		– назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
		– основные группы микроорганизмов;
		– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
		– возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
		– санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
		– правила личной гигиены работников пищевых производств;
		– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
		– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации..

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знает: Физиологическое значение белков для организма человека Физиологическое значение минеральных веществ и воды для организма человека. Незаменимые аминокислоты. Жиро и водорастворимые витамины	Тема 1.1. Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека	10	Для углубления знаний в области физиологии диетического и детского питания требуются фундаментальные знания о физиологических значениях белков, минеральных веществ и воды для организма человека

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	48	16
теоретических занятий	30	0
лабораторных и практических занятий	16	16
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	34	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>82</b>	<b>16</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</b>		<b>82/16</b>		
<b>Тема 1.1. Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10/0</b>	ОК 01
	1	Введение. Предмет и задачи курса: История развития питания	1	ОК 02 Стр. 8-10
	2	Функции пищи	1	ОК 03 Стр.15-18
	3.	Физиологическое значение белков для организма человека	1	ОК 04
	4	Физиологическое значение белков для организма человека	1	ОК 05 Стр.46-54
	5	Физиологическое значение минеральных веществ и воды для организма человека.	1	ОК 06 Стр. 46-74
	6	Физиологическое значение витаминов для организма человека.	1	ОК 07 Стр. 78-98
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.1. Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека.</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <b>Тематика домашних заданий</b> 1. Незаменимые аминокислоты. 2. Жиро и водорастворимые витамины.		<b>4</b>		ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
<b>Тема 1.2. Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12/2</b>	ОК 01
	7	Понятие обмена веществ. Регуляция обмена веществ..	1	ОК 02 Стр. 35-42
	8	Энергозатраты организма	1	ОК 03
	9	Энергетический баланс.	1	ОК 04 Стр. 31-35
10	Энергетическая ценность пищевых продуктов.	1	ОК 05 ОК 06	



	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>		ОК 07 ОК 08 ОК 09
	11	П.3.№1 Определение суточных энергозатрат организма	1	Оформить отчет	ОК 09
	12	П.3.№1 Определение суточных энергозатрат организма	1	Оформить отчет	ПК 1.1 ПК 1.2
<b>Самостоятельная работа при изучении теме 1.2. Обмен веществ и энергии</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <b>Тематика домашних заданий</b> 1. Возрастные особенности обмена веществ 2. Особенности регуляции обмена веществ.			<b>6</b>		ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
<b>Тема 1.3. Пищеварение и усвоение пищи</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>		ОК 01
	13	Понятие о пищеварении. Основные отделы ЖКТ.	1	О.Л. 3	ОК 02
	14	Физико-химические изменения в процессе пищеварения. Роль ферментов в процессе пищеварения.	1	Стр. 22-26 О.Л. 6 Стр. 24-30	ОК 03 ОК 04 ОК 05
	15	Роль печени в процессе пищеварения.	1	О.Л. 3	ОК 06
	16	Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения.	1	Стр. 22-26 О.Л. 6 Стр. 27-28	ОК 07 ОК 08 ОК 09
	17.	Роль личной гигиены в процессе пищеварения.	1	О.Л. 3	ПК 1.1
	18.	Усвояемость пищи. Факторы влияющие на усвояемость.	1	Стр. 13-18 О.Л. 5 Стр.100-106	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1
<b>Самостоятельная работа при изучении теме 1.3. Пищеварение и усвоение пищи.</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <b>Тематика домашних заданий</b> 1. Усвояемость пищи. Факторы влияющие на усвояемость 2. Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении.			<b>6</b>		ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>Содержание</b>		<b>12/4</b>		ОК 01

<b>Тема 1.4.Рациональное и сбалансированное питание</b>	19	Понятие о рациональном и сбалансированном питании. Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания.	1	О.Л 6 Стр. 36-43 О.Л 3 Стр.125-140 О.Л. 5 Стр.142-150	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	20	Питание различных профессиональных групп населения.. Питание детей подростков и студентов. Питание людей умственного труда. Питание людей пожилого возраста.	1	О.Л 6 Стр. 43-50 О.Л 3 Стр.155-164 О.Л. 5 Стр.164-176	ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>		
	21	П.3.№2 Составление суточного рациона питания.	1	Оформить отчет	
	22	П.3.№2 Составление суточного рациона питания.	1	Оформить отчет	
	23	П.3.№3 Расчет энергетической ценности блюд.	1	Оформить отчет	
	24	П.3.№3 Расчет энергетической ценности блюд.	1	Оформить отчет	
<b>Самостоятельная работа при изучении теме 1.4. Рациональное и сбалансированное питание</b>		<b>6</b>			
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <b>Тематика домашних заданий</b> 1. Особенности режима питания спортсменов и людей занятых тяжелым физическим трудом.					
<b>Тема 1.5.Основы эпидемиологии</b>	<b>Содержание</b>		<b>14/4</b>		ОК 01
25	Микробиолога как наука. Понятие о микробах.		1	О.Л. 5	ОК 02

				Стр. 107-114	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 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
26	Общая характеристика основных групп микроорганизмов.	1			
27	Физиология микроорганизмов	1			
28	Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов.	1			
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>			
29	П.З.№4 Устройство микроскопа и правила работы с ним	1	Оформить отчет		
30	П.З.№4 Устройство микроскопа и правила работы с ним	1	Оформить отчет		
31	П.З.№5 Изучение техники микроскопирования микроорганизмов	1	Оформить отчет		
32	П.З.№5 Изучение техники микроскопирования микроорганизмов	1	Оформить отчет		
<b>Самостоятельная работа при изучении теме 1.5. Основы эпидемиологии</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <b>Тематика домашних заданий</b> Распространение микроорганизмов. 1. Молочнокислородное брожение. Применение в промышленности.				<b>6</b>	
<b>Тема 1.6. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Гельминтозы и их профилактика.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/4</b>			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2
	33	Общее понятие об инфекции. Пищевые инфекции и иммунитет	1	О.Л. 5 Стр.114-127	
	34	Классификация пищевых инфекций	1		
	35	Пищевые отравления и их классификация	1		
	36	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Гельминтозы и их профилактика	1		
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>			
	37	П.З.№6 Пищевые заболевания и гельминтозы	1	Оформить отчет	

	38	П.З.№6 Пищевые заболевания и гельминтозы	1	Оформить отчет	ПК 1.3 ПК 1.4	
	39	П.З.№7 Пищевые отравления	1	Оформить отчет	ПК 2.1 ПК 2.3	
	40	П.З.№7 Пищевые отравления	1	Оформить отчет	ПК 2.5 ПК 2.7	
<b>Самостоятельная работа при изучении теме 1.6. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Гельминтозы.</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <b>Тематика домашних заданий</b> 1. Значение витаминов для организма человека.			<b>6</b>			
<b>Тема 1.7.Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6/2</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	
	41	Гигиенические требования к устройству ПОП. Гигиенические требования к содержанию ПОП. Классификация моющих средств	1	О.Л 6 Стр. 50-53	ПК 1.1	
	42	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Санитарные требования к хранению и реализации пищевых продуктов	1	О.Л. 6 Стр. 53-67	ПК 1.2 ПК 1.3	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			<b>2</b>		ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3
	43	П.З.№8 Приготовление дезинфицирующих растворов Правила дезинфекции оборудования и инвентаря	1	Оформить отчет	ПК 2.5	
	44	П.З.№8 Приготовление дезинфицирующих растворов Правила дезинфекции оборудования и инвентаря	1	Оформить отчет	ПК 2.7	
	45	Контрольная работа	1			
	46	Контрольная работа	1			
	47-48	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>			
<b>Всего</b>			<b>82</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Микробиология, физиология питания, санитария / Рубина Е.А Малыгина В.Ф. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательство «Форум», 2019. – 239 с.
2. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Матюхина З.П. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.
3. Санитария и гигиена питания / Рубина Е.А. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / Богатырева Е.А Точкова Л.П. - Москва: Академкнига, 2015, - 183 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - Вестник индустрии питания
2. [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com) - Грамотей: электронная библиотека
3. [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru) - Каталог ГОСТов
4. [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com) - Медицинский портал

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов рассчитывать энергетическую ценность блюд составлять рационы питания для различных категорий потребителей	владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;	- проверка и оценка результатов выполнения практических работ;  - оценка выполнения заданий дифференцированного зачета
Роль пищи для организма человека, основные процессы обмена веществ в организме Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	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	- проверка и оценка результатов выполнения практических работ;  - оценка выполнения заданий дифференцированного зачета

<p>Суточную норму потребности человека в питательных веществах нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; Методики составления рационов питания;</p>		
---	--	--

**Приложение 2.3  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа дисциплины  
«ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Апрышкина Л.Б., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК «ОП»

\_\_\_\_\_ Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>37</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>38</b>
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>38</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>38</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>44</b>
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....</i>	<i>44</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины .....</i>	<i>45</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>49</b>
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение .....</i>	<i>49</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>49</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>49</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»: ознакомление обучающихся с систематизацией и классификацией пищевых продуктов, изучение природы, свойств товаров, рассматривающих их как предметы потребления, понимание сущности .полезности пищевых продуктов как их способности удовлетворить потребности человека в веществах, необходимых для его жизнедеятельности.

Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
--	---	---

ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<p>место России в постсоветском пространстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>
--	--	--

		- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); – - презентовать работы;	
ПК 1.2	– владеть методами оценки качества пищевых продуктов; – определять качества основных групп товаров – давать качественную товароведческую характеристику основных групп товаров	– методы оценки качества пищевых продуктов; – товароведную характеристику основных групп товаров.
ПК 2.1		
ПК 2.2		

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать: Товароведную характеристику блюд из овощей, из рыбы, мучных и кондитерских изделий Ассортимент и характеристику основных групп пищевых продуктов	Тема 2.1. Ассортимент и характеристика основных групп пищевых продуктов	8	Для подробного представления карты меню посетителям необходимы знания в области характеристики блюд из разных продуктов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	48	18
теоретических занятий	28	-
лабораторных и практических занятий	16	16
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	28	28
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>82</b>	<b>16</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической подготовки	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
<b>Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов.</b>		<b>27/6</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	
<b>Тема 1.1 Основные понятия товароведения пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>27/4</b>		
	1.	Предмет и задачи товароведения. Классификация пищевых продуктов	1		О.1 стр.4-6
	2.	Методы оценки качество пищевых продуктов	1		О.1 стр.4-6
	3.	Химический состав пищевых продуктов	1		О.1 стр.29-36
	4.	Методы определения качества пищевых продуктов	1		О.1 стр.29-36
	5	Сравнение видов мяса и категорий упитанности.	1		О.1 стр.37-40
	6	Сравнение видов мяса и категорий упитанности.	1		О.1 стр. 37-40
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>		
	7	Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом	1		М.У. к вып. пр.зан.
	8	Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом	1	М.У. к вып. пр.зан.	
9	Изучение нормативной документации	1	М.У. к вып. пр.зан.		
10	Изучение нормативной документации	1	М.У. к вып. пр.зан.		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>17</b>		
	1.	Самостоятельное изучение материала по учебнику	5		
	2.	Подготовка к практическим занятиям	6		
	3.	Подготовка сообщений по заданной теме	6		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Товароведная характеристика основных групп товаров</b>		<b>53/12</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>53/12</b>		
<b>Ассортимент и характеристика основных групп пищевых продуктов</b>	11	Зерно и продукты его переработки	1	О.1 стр.14-30	ОК 01
	12	Зерно и продукты его переработки	1	О.1 стр.14-30	ОК 02
	13	Свежие овощи и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	ОК 03
	14	Свежие овощи и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	ОК 04
	15	Свежие плоды и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	ОК 05
	16	Свежие плоды и продукты их переработки	1	О.1 стр.94-120	ОК 06
	17	Вкусовые товары, значение и классификация	1	О.1 стр.120-163	ОК 07
	18	Вкусовые товары, значение и классификация	1	О.1 стр.120-163	ОК 08
	19	Алкогольные напитки, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	1	О.1 стр.120-163	ОК 09
	20	Алкогольные напитки, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	1	О.1 стр.120-163	ПК 1.2
	21	Кондитерские товары	1	О.1 стр.177-190	ПК 2.1
	22	Кондитерские товары	1	О.1 стр.177-190	ПК 2.2
	23	Яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры.	1	О.1 стр.412-421	
	24	Яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры.	1	О.1 стр.412-421	

25	Молоко и молочные продукты.	1	О.1 стр.276-280
26	Молоко и молочные продукты.	1	О.1 стр.276-280
27	Мясо и мясные продукты.	1	О.1 стр.422-433
28	Рыба и рыбные продукты.	1	О.1 стр.434-450
29	Товароведная характеристика блюд из овощей	1	О.1 стр.94-120
30	Товароведная характеристика блюд из овощей	1	О.1 стр.94-120
31	Товароведная характеристика блюд из рыбы	1	О.1 стр.434-450
32	Товароведная характеристика блюд из рыбы	1	О.1 стр.434-450
33	Товароведная характеристика мучных и кондитерских изделий	1	О.1 стр.177-190
34	Товароведная характеристика блюд мучных и кондитерских изделий	1	О.1 стр.177-190
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>18</b>	
35	Изучение ассортимента зерномучных продуктов. Определение их качества зерномучных продуктов органолептическим методом.	1	М.У. к вып. пр. зан.
36	Изучение ассортимента плодоовощных продуктов.	1	М.У. к вып. пр. зан.
37	Органолептическая оценка качества плодов и овощей.	1	М.У. к вып. пр зан.
38	Изучение ассортимента вкусовых продуктов.	1	М.У. к вып. пр. зан.
39	Изучение ассортимента кондитерских продуктов. Органолептическая оценка качества кондитерских продуктов.	1	М.У. к вып. пр. зан.

40	Изучение ассортимента молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	1	М.У. к вып. пр.зан.
41	Органолептическая оценка качества яиц и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества пищевых жиров.	1	М.У. к вып. пр.зан.
42	Изучение ассортимента яиц и пищевых жиров	1	М.У. к вып. пр. зан.
43	Изучение ассортимента мяса и мясных продуктов.	1	М.У. к вып. пр.зан.
44	Составление и заполнение сравнительных таблиц по видам мяса и категориям упитанности	1	М.У. к вып. пр. зан.
45	Изучение ассортимента рыбы и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества рыбных консервов и пресервов.	1	М.У. к вып. пр.зан.
46	Изучение ассортимента рыбы и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества рыбных консервов и пресервов.	1	М.У. к вып. пр.зан.
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>17</b>	
1.	Самостоятельное изучение материала по учебнику и интернет ресурсам	6	
2.	Подготовка к практической работе	6	
3.	Подготовка сообщений по темам	3	
4.	Составление сравнительной таблицы ассортимента и характеристики основных групп пищевых продуктов	2	
<b>47-48. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>82</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет товароведения пищевых продуктов, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всероссийский портал “Restorante <http://www.horeca.ru/>
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
5. Информационно-поисковая система [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
6. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
7. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototype.ru](http://www.gost.prototype.ru)
8. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
9. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
10. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
11. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)  
Федерация Рестораторов и Отельеров [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Уметь: владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;	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.	- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

<p>Знать: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
--	---	--

**Приложение 2.4**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Еньшина Е.С., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК «ОП»

\_\_\_\_\_ Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я.А.

©) Еньшина Е.С. – автор-составитель



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>53</b>
<b>2. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>54</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>54</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>54</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>60</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>60</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>61</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>67</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>67</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>67</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>68</b>

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
--	---	---

ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<p>место России в постсоветском пространстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>
--	--	--

		- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	
ПК 1.2 ПК 2.6	- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; - соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы организаций; - формы оплаты труда.

### 2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№.№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать: состояние рынка ресторанных услуг Республики Крым, тенденции его развития организационно-правовые формы и виды коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности	Тема 1.2. Правовые и экономические основы функционирования предприятия питания	3	Для изучения правовых основ предпринимательской деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	48	18
теоретических занятий	28	
лабораторных и практических занятий	18	18
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	28	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i> )	2	
<b>Всего</b>	<b>76</b>	<b>18</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствуют элемент программы
1	2			4
<b>Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности</b>		<b>22/6</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.6
<b>Тема</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>		
1.1. Правовое регулирование экономических отношений	1 Введение. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания.	1	0.3 стр. 4	
	2 Правовые основы функционирования предприятия общественного питания. Нормативные документы и правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Правовые основы функционирования предприятий.	1	0.3 стр. 7-18	
	3 Рыночная экономика как объект воздействия права. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки.	1	0.3 стр. 18-27	
	4 Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники. Право собственности. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления.	1	0.3 стр. 28-32	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>		
	5 П.з.№1 Формы собственности по российскому законодательству.	1	МУ к выпол. практ. работ 1	

	6	П.з.№2 Формы собственности по российскому законодательству. Тестирование	1	МУ к выпол. практ. работ 2		
Тема 1.2. Правовые и экономические основы функционирования предприятия питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16/4</b>			
	7	Экономические основы функционирования отрасли и предприятия общественного питания. Основные функции предприятия питания. Анализ основных экономических параметров предприятия питания.	1	О.3 стр. 26-27		
	8	Предприятие питания как субъект рыночной экономики. Принципы деятельности предприятия питания. Организационно-правовые формы предприятия питания.	1	О.3 стр. 25-26		
	9	Управление: характеристика структуры управления предприятием питания. Понятие, принципы, функции и методы управления.	1	О.3 стр. 32-34		
	10	Планирование деятельности предприятия общественного питания. Его сущность и виды. Финансовый план. Бизнес-план: назначение, содержание, характеристика.	1	О.3 стр. 37-38		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>			
	11	П.з.№3 Организационно-правовые формы предприятия общественного питания	1	МУ к выпол. практ. работ 4		
	12	П.з.№4 Анализ финансового плана предприятия питания	1	МУ к выпол. практ. работ 4		
	13	П.з.№5 Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Республики Крым, тенденциях его развития	1	МУ к выпол. практ. работ 5		
	14	П.з.№6 Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	1	МУ к выпол. практ. работ 6		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> изучение законодательных актов и других нормативных документов в области профессиональной деятельности работа с периодическими изданиями работа с конспектом		<b>8</b>				
<b>Раздел 2. Трудовое право</b>				<b>34/10</b>	ОК 01	
Тема 2.1. Правила оплаты труда и	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8/4</b>			ОК 02
	15	Трудовые ресурсы предприятия общественного питания, их состав и структура. Анализ численности работников.	1	О.3 стр. 37-38	ОК 03 ОК 04	

социальная защита	16	Оплата труда: основные понятия, гарантии, формы. Заработная плата: установление, системы, порядок выплаты, ограничение удержаний. Изучение порядка исчисления средней заработной платы. Гарантийные и симулирующие выплаты. Формы и система заработной платы. Механизм формирования заработной платы. Форма оплаты труда.	1	О.3 стр. 38-53	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.6
	17	Право социальной защиты Социальные права граждан, закрепленные в Конституции РФ: право на социальное обеспечение, на образование, на охрану труда, здоровья и медицинскую помощь. Право на жилище. Определение особых прав детей и прав инвалидов. Порядок социального страхования, обязательного медицинского страхования. Пенсионное обеспечение граждан.	1	О.3 стр. 46-50	
	18	Права предприятия по защите интересов работников. Изучение социального законодательства: ФЗ «О государственном пенсионном обеспечении в РФ», ФЗ «О трудовых пенсиях», ФЗ «Об обязательном пенсионном страховании в РФ».	1	О.3 стр. 50-52	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			<b>4</b>	
	19	П.з.№7 Анализ численности работников предприятия питания.	1	МУ к выпол. практ. работ з. 7	
	20	П.з.№8 Анализ фонда заработной платы предприятия общественного питания.	1	МУ к выпол. практ. работ з. 8	
	21	П.з.№9 Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	1	МУ к выпол. практ. работ з. 9	
	22	П.з.№10 Расчёт удержаний из заработной платы, их виды	1	МУ к выпол. практ. работ з. 10	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>26/6</b>	
Трудовое право. Правовое регулирование трудовых отношений	23	Трудовое право, как отрасль права РФ: понятие, предмет. Понятия труда, его общественной организации, предмета и отрасли трудового права	1	О.3 стр.63-74	
	24	Источники трудового права Сфера действия трудового права. Роль и функции трудового права, цель и задачи законодательства о труде.	1	О.3 стр. 92-101	
	25	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Субъекты трудовых правоотношений и их правовое положение. Принципы регулирования трудовых правоотношений.	1	О.3 стр. 101-104	

26	Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов. Изучение системы источников трудового права. Изучение структуры Трудового кодекса РФ.	1	0.3 стр. 105-107
27	Правовое регулирование занятости и трудоустройство. Определение норм Конституции РФ, гарантирующих право на труд. Закон РФ «О занятости населения»: понятие занятости, понятие безработицы, трудоустройство. Основные положения законодательства Российской Федерации, регулирующие трудовые отношения.	1	0.3 стр. 107-111
28	Порядок оформления трудовых отношений. Содержание трудового договора (контракта). Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии. Необходимые документы, испытательный срок.	1	0.3 стр. 58-62
29	Определение основания прекращения трудового договора. Изменения трудового договора (переводы и перемещения). Определение основания прекращения трудового договора по инициативе работника. Прекращение трудового договора по инициативе работодателя.	1	0.3 стр. 140-142
30	Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени. Продолжительность рабочего времени накануне праздничных дней. Сверхурочные работы. Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени.	1	0.3 стр. 142-143
31	Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни на предприятиях общественного питания. Отпуска.	1	0.3 стр. 100-103
32	Основные трудовые права и обязанности работников. Гарантии реализации права граждан на труд. Трудовая дисциплина. Правила внутреннего трудового распорядка. Взыскания за нарушение трудовой дисциплины. Поощрения работников. Права предприятия по защите работников.	1	0.3 стр. 103-105
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>6</b>	
33	П.з.№11 Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	1	МУ к выпол. практ. работ з. 11
34	П.з.№12 Рабочее время и время отдыха.	1	МУ к выпол. практ. работ з. 12

	35	П.з.№13 Трудовая дисциплина	1	МУ к выпол. практ. работ з. 13	
	36	П.з.№14 Трудовая дисциплина	1	МУ к выпол. практ. работ з. 14	
	37	П.з.№15 Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	1	МУ к выпол. практ. работ з. 15	
	38	П.з.№16 Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	1	МУ к выпол. практ. работ з. 16	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> изучение законодательных актов и других нормативных документов в области профессиональной деятельности работа с периодическими изданиями работа с конспектом		10		
<b>Раздел 3. Административное право и административная ответственность</b>			<b>18/2</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.6
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18/2</b>		
<b>Административное право и административная ответственность</b>	39	Административное право, как отрасль. Понятие административного права и административной ответственности.	1	0.3 стр. 105-106	
	40	Виды административных правонарушений (понятие, признаки, состав) в области предпринимательской деятельности предприятий общественного питания и административного наказания. Нормативно-правовая база.	1	0.3 стр. 103-105	
	41	Изучение понятия и видов административной ответственности: предупреждение, административный штраф, возмездное изъятие или конфискация орудия, или предмета административного правонарушения, административный арест, дисквалификация, лишение специального права.	1	0.3 стр. 105-106	
	42	Особенности административной ответственности организации Производство по делам об административных правонарушениях. Изучение законодательства в области административных правонарушений. Порядок и условия рассмотрения дел	1	0.3 стр. 134-139 0.3 стр. 123-128	
	43	Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Судебный порядок разрешения споров по делам административных правонарушений.	1	0.3 стр. 128-133	
	44	Защита прав и законных интересов юридических и физических лиц. Конституционные нормы защиты нарушенных прав. Правовые нормы защиты прав в соответствии с КоАП.	1	0.3 стр. 149-151 0.3 стр. 114-116	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>	
45	П.з.№17	Решение ситуационных задач по теме: «Виды административной ответственности»	1	МУ к выпол. практ. работ з. 17
46	П.з.№18	Решение ситуационных задач по теме: «Виды административной ответственности»	1	МУ к выпол. практ. работ з. 18
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> изучение законодательных актов и других нормативных документов в области профессиональной деятельности работа с периодическими изданиями работа с конспектом		10	
47-48	Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета		2	
<b>Всего:</b>			<b>76</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет культуры профессионального общения, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А. Певцова. – 7-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 480 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016-880с. (кодексы Российской Федерации).

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности работников сферы гостиничного дела и туризма : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. – Саратов : Профобразование, 2022. – 145 с. – ISBN 978-5-4488-1357-3. –Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspro.ru/books/119291> (дата обращения: 31.10.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

10. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. – Саратов : Профобразование, 2021. – 199 с. – ISBN 978-5-4488-1017-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspro.ru/books/102330> (дата обращения: 31.10.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/102330>

11. Кухаренко, Т.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т.А. Кухаренко. – Саратов : Профобразование, 2021. – 199 с. – ISBN 978-5-4488-1017-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspro.ru/books/102330> (дата обращения: 28.03.2021). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

12. Савошикова, Е.В. Конституционное право : учебное пособие для СПО / Е.В. Савошикова. – Саратов : Профобразование, 2020. – 213 с. – ISBN 978-5-4488-0559-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91879> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

13. Юнусова, А. Н. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / А. Н. Юнусова. – Саратов : Профобразование, 2022. – 95 с. – ISBN 978-5-4488-1361-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/120566> (дата обращения: 31.10.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

14. Делопроизводство [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.grandars.ru/college/pravovedenie> (18.06.2014). – Заголовок с экрана.

15. Документационное обеспечение управления [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.coolreferat.com/>(18.06.2014). – Заголовок с экрана.

16. Кадровое и документационное обеспечение службы управления персоналом [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://edu.dvgups.ru/metdoc> (18.06.2014). – Заголовок с экрана.

17. PRO-Делопроизводство и СЭД: Портал для руководителей служб ДОУ и секретарей всех уровней [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.sekretariat.ru/document/normativka\\_new/elektronnoe\\_deloproiz](http://www.sekretariat.ru/document/normativka_new/elektronnoe_deloproiz) (18.06.2014). – Заголовок с экрана.

18. Документы [Электронный ресурс] // Гарант: Информационно-правовой портал. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>(18.06.2014). – Заголовок с экрана.

19. Документы [Электронный ресурс] // Министерство образования и науки Российской Федерации: Информационно-правовой портал. – Режим доступа: <http://минобрнауки.рф>. – (18.06.2014). – Заголовок с экрана.

20. Фокс Дж., Не торопитесь посылать резюме: Нетрадиционные советы тем, кто хочет найти работу своей мечты / Джеффри Фокс Дж. ; перевод А. Лисицина. — 4-е изд. — М. : Альпина Бизнес Букс, 2019. — 189 с. — ISBN 978-5-9614-0591-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/82746.html> (дата обращения: 10.10.2019). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;	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	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; -докладов, рефератов; -теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. <b>Промежуточная аттестация</b>



<p>-нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>-формы и системы оплаты труда;</p> <p>-механизм формирования заработной платы;</p> <p>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p> <p>Цели и задачи, назначение системы правовых основ производственной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li> <li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> </ul> <p>Унифицированные системы документов, правила их составления</p> <p>Организация работ с документами, компьютеризация производственной деятельности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- точность оценки</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Выбор правильных вариантов в тестовом задании по использованию унифицированных систем в производственной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление поиска, обработки, хранения и передачи информации с помощью ИКТ;</li> <li>- подбор и рациональное использование программно-аппаратного обеспечения для решения поставленных задач</li> </ul>	<p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных / устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
---	---	---

**Приложение 2.5**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен», входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Галицкий К.М., преподаватель ОБЖ РКИГ;

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин.

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин

\_\_\_\_\_ Елина В. Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен».

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист

\_\_\_\_\_ Донченко Я. А.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>72</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>73</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>73</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>73</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>79</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>79</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>80</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>90</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>90</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>90</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>90</b>

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

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: защита человека в техносфере от негативных опасностей (воздействий) антропогенного и естественного происхождения и достижение комфортных или безопасных условий жизнедеятельности.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> </ul>

	<p>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p>	<p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и</li> </ul>

		<p>религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
<p>ОК 07 ПК 1.1.- 1.4 ПК 2.1- 2.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
---	--

ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	- презентовать работы;	
--	------------------------	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	32	12
теоретических занятий	18	
лабораторных и практических занятий	12	12
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачет</i>	2	2
<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>12</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. час. / в т. ч. в форме практической деятельности	Домашнее задание	Коды компетенций, формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b>		<b>10/0</b>		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
<b>Тема 1.1.</b> Основные требования обеспечения безопасности жизнедеятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	1   Безопасность жизнедеятельности как наука, как учебная дисциплина. Автономное пребывание человека в природной среде и обеспечение личной безопасности	1	О.1. стр 7-17.	
	2   Пожарная безопасность. Соблюдение мер пожарной безопасности в быту. Правила безопасного поведения при пожаре в жилом или общественном здании	1	О.1. стр. 18-23	
	3   Обеспечение личной безопасности в криминогенных ситуациях. Правила безопасного поведения в местах с повышенной криминогенной опасностью	1	О.1. стр. 81-107	
	4   Правила личной безопасности при угрозе террористического акта. Уголовная ответственность за участие в террористической деятельности.	1	О.1. стр. 81-107	
<b>Тема 1.2.</b> Личная безопасность в условиях чрезвычайных ситуаций	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
	5   Понятие чрезвычайных ситуаций. Классификация чрезвычайных ситуаций.	1	О.1. стр. 81-107	
	6   Рекомендации по безопасному поведению в случае ЧС.	1	О.1. стр. 81-107	
<b>Тема 1.3.</b> Современный комплекс проблем	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
	7   Военные угрозы национальной безопасности России и национальная оборона.	1	О.1. стр. 81-107	

безопасности военного характера	8	Терроризм, общие понятия и определения.	1	О.1. стр. 81-107	
<b>Тема 1.4.</b> Организационные основы борьбы с терроризмом и наркобизнесом в Российской Федерации	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	9	Правовая основа противодействия терроризму в современных условиях: Конституция Российской Федерации, общепризнанные принципы и нормы международного права, международные договоры	1	О.1. стр. 81-107	
	10	Контртеррористическая операция и условия её проведения, ее предназначение и условия проведения.	1	О.1. стр. 81-107	
<b>Раздел 2. Основы обороны государства. Обеспечение военной безопасности государства</b>			<b>14/12</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Чрезвычайные ситуации военного времени	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	11	Ядерное оружие, поражающие факторы ядерного взрыва. Химическое оружие, классификация отравляющих веществ (ОВ) по предназначению и воздействию на организм	1	О.1. стр. 23-52	
	12	Бактериологическое (биологическое) оружие. Современные средства поражения, поражающие факторы. Мероприятия, проводимые по защите населения от современных средств поражения.	1	О.1. стр. 23-52	
<b>Тема 2.2.</b> Вооруженные Силы Российской Федерации – защита нашего Отечества	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>		
	13	История создания Вооруженных Сил Российской Федерации Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV в.в. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI в.	1	О.1. стр. 23-52	
	14	Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX в., создание массовой армии Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение	1	О.1. стр. 23-52	
<b>Тема 2.3.</b> Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>		
	15	Сухопутные войска, их состав и предназначение. Вооружение и военная техника сухопутных войск	1	О.1. стр. 23-52	
	16	Военно-воздушные Силы (ВВС), их состав и предназначение. Вооружение и военная техника ВВС	1	О.1. стр. 23-52	
	17	Военно-морской флот (ВМФ), его состав и предназначение. Вооружение и военная техника	1	О.1. стр. 23-52	
					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

	18	Рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации.	1	О.1. стр. 23-52	
<b>Тема 2.4.</b> Вооруженные Силы Российской Федерации – основа обороны государства	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>2</b>		
	19	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России.	1	О.1. стр. 23-52	
	20	Вооруженные Силы Российской Федерации в борьбе с терроризмом	1	О.1. стр. 23-52	
<b>Тема 2.5.</b> Воинская обязанность	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>		
	21	Основные понятия о воинской обязанности Воинская обязанность, определение воинской обязанности, содержание. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки граждан к военной службе, определенное Федеральным законом Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе».	1	О.1. стр. 23-52	
	22	Организация медицинского освидетельствования граждан при постановке их на воинский учет Увольнение с военной службы и пребывание в запасе. Предназначение запаса, разряды запаса в зависимости от возраста граждан. Военные сборы	1	О.1. стр. 23-52	
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>			<b>8</b>		ОК 01
<b>Тема 3.1.</b> Особенности военной службы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		ОК 02
	23	Правовые основы военной службы.	1	О.1. стр. 52-129	ОК 03
	24	Статус военнослужащего. Общие понятия о статусе военнослужащего. Основные права и льготы военнослужащих.	1	О.1. стр. 52-129	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
<b>Тема 3.2.</b> Общевоинские уставы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>		ОК 08
	25	Общевоинские уставы – это нормативно-правовые акты, регламентирующие жизнь и быт военнослужащих.	1	О.1. стр. 52-129	ОК 09
	26	Основное предназначение Строевого Устава Вооруженных Сил Российской Федерации и его общие положения	1	О.1. стр. 52-129	ПК .1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			<b>2</b>		ПК 1.4

<b>Тема 3.3.</b> Военнослужащий – вооруженный защитник Отечества	27	Основные виды воинской деятельности. Основные качества военнослужащего.	1	О.1. стр. 52-129	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7
	28	Общие обязанности военнослужащих, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Сущность основных обязанностей военнослужащих и чем они определяются	1	О.1. стр. 52-129	
	29	Призыв на военную службу. Порядок прохождения военной службы	1	О.1. стр. 52-129	
	30	Размещение и быт военнослужащих Особенности военной службы по контракту Альтернативная гражданская служба	1	О.1. стр. 52-129	
	31	<b>Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета</b>	1		
	32	<b>Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета</b>	1		
<b>Всего</b>			<b>32</b>		

<b>Модуль 4«Основы медицинских знаний» в рамках военных сборов (для девушек)</b>			<b>36/36</b>		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
<b>Тема 4.1.</b> <b>Общие правила оказания первой помощи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>		
	1	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов.	1	О.1. стр. 162-191	
	2	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов.	1	О.1. стр. 162-191	
	3	Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи.	1	О.1. стр. 162-191	
	4	Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи.	1	О.1. стр. 162-191	
	5	Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма	1	О.1. стр. 162-191	
	6	Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма	1	О.1. стр. 162-191	

	7	Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	1	О.1. стр. 162-191	ПК 2.6 ПК 2.7	
	8	Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	1	О.1. стр. 162-191		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>6</b>			
	9	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца), при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	1	О.1. стр. 162-191		
	10	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца), при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	1	О.1. стр. 162-191		
	11	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	1	О.1. стр. 162-191		
	12	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	1	О.1. стр. 162-191		
	13	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	1	О.1. стр. 162-191		
	14	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	1	О.1. стр. 162-191		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>			
	<b>Тема 4.2. Профилактика инфекционных заболеваний</b>	15	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний.	1		О.1. стр. 162-191
		16	Общие признаки инфекционных заболеваний.	1		О.1. стр. 162-191
		17	Воздушно-капельные инфекции.	1		О.1. стр. 162-191
		18	Желудочно-кишечные инфекции.	1		О.1. стр. 162-191
19		Пищевые отравления бактериальными токсинами.	1	О.1. стр. 162-191		



	20	Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний	1	О.1. стр. 162-191
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>4</b>	
	21	Правила госпитализации инфекционных больных	1	О.1. стр. 162-191
	22	Правила госпитализации инфекционных больных	1	О.1. стр. 162-191
	23	Правила ухода за инфекционными больными	1	О.1. стр. 162-191
	24	Правила ухода за инфекционными больными	1	О.1. стр. 162-191
<b>Тема 4.3. Здоровый образ жизни</b>	<b>Обеспечение здорового образа жизни</b>		<b>12</b>	
	25	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	1	О.1. стр. 162-191
	26	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	1	О.1. стр. 162-191
	27	Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье.	1	О.1. стр. 162-191
	28	Вредные привычки. Факторы риска.	1	О.1. стр. 162-191
	29	Понятие об иммунитете и его видах	1	О.1. стр. 162-191
	30	Понятие об иммунитете и его видах	1	О.1. стр. 162-191
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		<b>6</b>	
	31	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191
	32	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191
33	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	
34	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191	

	35	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191
	36	Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	1	О.1. стр. 162-191
<b>Модуль 4«Основы военной службы» в рамках военных сборов (для юношей)</b>			<b>36/36</b>	
	1	<b>Вводное занятие с участниками сбора по порядку организации его проведения и требований, предъявляемых к обучающимся</b>	1	О.1. стр. 141-162
<b>Основы обеспечения безопасности военной службы</b>	2	Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы	1	О.1. стр. 141-162
<b>Общевойсковые уставы</b>	3	Военнослужащие Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними. Размещение военнослужащих	1	О.1. стр. 141-162
	4	Распределение времени и внутренний порядок. Распорядок дня и регламент служебного времени	1	О.1. стр. 141-162
	5	Обязанности лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение. Подчиненность и обязанности дневального по роте	1	О.1. стр. 141-162
	6	Обязанности дежурного по роте. Порядок приема и сдачи дежурства, действия при подъеме по тревоге, прибытие в роту офицеров и старшин	1	О.1. стр. 141-162
<b>Строевая подготовка</b>	7	Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головные уборы снять (одеть)». Повороты на месте. Движение строевым шагом	1	О.1. стр. 141-162
<b>Физическая подготовка</b>	8	Тренировка в беге на длинные дистанции (кросс на 3 – 5 км)	1	О.1. стр. 141-162
	9	Разучивание и совершенствование физических упражнений, выполняемых на утренней физической зарядке	1	О.1. стр. 141-162
<b>Военно-медицинская подготовка</b>	10	Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи. Неотложные реанимационные мероприятия	1	О.1. стр. 141-162

	11	Основы сохранения здоровья военнослужащих. Оказание первой помощи. Неотложные реанимационные мероприятия	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Огневая подготовка</b>	12	Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и бережение	1	О.1. стр. 141-162	
	13	Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и бережение	1	О.1. стр. 141-162	
	14	Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядании и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и бережение	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Общевойсковые уставы</b>	15	Комната для хранения оружия, ее оборудование. Порядок хранения оружия и боеприпасов. Допуск личного состава в комнату для хранения оружия. Порядок выдачи оружия и боеприпасов	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Тактическая подготовка</b>	16	Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя	1	О.1. стр. 141-162	
	17	Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Радиационная, химическая и биологическая защита</b>	18	Средства индивидуальной защиты и пользование ими. Способы действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения	1	О.1. стр. 141-162	
	19	Средства индивидуальной защиты и пользование ими. Способы действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Физическая подготовка</b>	20	Совершенствование упражнений на гимнастических снарядах и контроль упражнения в подтягивании на перекладине	1	О.1. стр. 141-162	
<b>Строевая подготовка</b>	21	Строевые приемы и движения без оружия. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении	1	О.1. стр. 141-162	

<b>Общевоинские уставы</b>	22	Несение караульной службы – выполнение боевой задачи, состав караула. Часовой и караульный. Обязанности часового. Пост и его оборудование	1	О.1. стр. 141-162
<b>Физическая подготовка</b>	23	Совершенствование и контроль упражнения в беге на 100 м	1	О.1. стр. 141-162
<b>Тактическая подготовка</b>	24	Обязанности наблюдателя. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста	1	О.1. стр. 141-162
<b>Огневая подготовка</b>	25	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	1	О.1. стр. 141-162
	26	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	1	О.1. стр. 141-162
	27	Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Правила стрельбы из стрелкового оружия	1	О.1. стр. 141-162
<b>Строевая подготовка</b>	28	Построения, перестроения, повороты, перемена направления движения. Выполнения воинского приветствия в строю на месте и в движении	1	О.1. стр. 141-162
<b>Общевоинские уставы</b>	29	Воинская дисциплина. Поощрение и дисциплинарные взыскания. Права военнослужащего. Дисциплинарная, административная и уголовная ответственность военнослужащих	1	О.1. стр. 141-162
<b>Огневая подготовка</b>	30	Выполнение упражнений начальных стрельб из автомата Калашникова	1	О.1. стр. 141-162
	31	Выполнение упражнений начальных стрельб из автомата Калашникова	1	О.1. стр. 141-162
	32	Выполнение упражнений начальных стрельб из автомата Калашникова	1	О.1. стр. 141-162
<b>Тактическая подготовка</b>	33	Передвижения на поле боя. Выбор места и скрытное расположение на нем для наблюдения и ведения огня, самоокапывание и маскировка	1	О.1. стр. 141-162
<b>Физическая подготовка</b>	34	Кросс 3 км	1	О.1. стр. 141-162

<b>Строевая подготовка</b>	35	Строи подразделений в пешем порядке. Развернутый и походный строй взвода	1	О.1. стр. 141-162	
	36	Строи подразделений в пешем порядке. Развернутый и походный строй взвода	1	О.1. стр. 141-162	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. -9-изд.,стер. – Москва: КПОРУС,2023. – 192с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Постановление Правительства РФ от 30 декабря 2003 г. N 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

2. Постановление Правительства РФ от 11 ноября 2006 г. N 663 «Об утверждении Положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

3. Постановление Правительства РФ от 31 декабря 1999 г. N 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

4. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 г. N 68-ФЗ

5. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 г. N 7-ФЗ

6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 г. N 123-ФЗ

7. Федеральный закон «О воинской обязанности и воинской службе» от 28.03.1998 г. N 53-ФЗ

1. [www. mchs. gov. ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ)

2. [www. mvd. ru](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ)

3. [www. mil. ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны)

4. [www. fsb. ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ)

5. [www. dic. academic. ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии)

6. [www. booksgid. com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека)

7. [www. globalteka. ru/index. html](http://www.globalteka.ru/index.html) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов)

8. [www. window. edu. ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам)

9. [www. iprbookshop. ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks)

10. [www. school. edu. ru/default. asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность)

11. [www. ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система)

12. [www. pobediteli. ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»)

13. [www. monino. ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил)

14. [www. simvolika. rsl. ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность)

15. [www. militera. lib. ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература)

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знать: основы пожаробезопасности и электробезопасности; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	умеет определять угрозу пожарной безопасности; демонстрирует знания эффективных превентивных мер	Письменный и устный опрос. Тестирование Оценка результатов выполнения

<p>способы защиты населения от оружия массового поражения; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны</p>	<p>для предотвращения пожароопасных ситуаций; демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе в условиях противодействия терроризму; дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечисляет их последствия; формулирует задачи и основные мероприятия гражданской обороны, перечисляет способы защиты населения от оружия массового поражения</p>	<p>практической работы</p>
<p><u>Знать:</u> основы военной службы и обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессии среднего профессионального образования; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу; ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям среднего профессионального образования; демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Знать:</u> общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</p>	<p>демонстрирует знания общих характеристик поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классифицирует инфекционные заболевания и формулирует их общие признаки;</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование Оценка результатов выполнения</p>

<p>классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни</p>	<p>демонстрирует знание основ здорового образа жизни</p>	<p>практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u> пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны</p>	<p>демонстрирует умение пользоваться первичными средствами пожаротушения; формулирует правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; демонстрирует умение применять правила поведения и ориентируется в действиях по сигналам гражданской обороны</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u> определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>определяет виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентируется в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>
<p><u>Уметь:</u> оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>демонстрирует умение оказать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивать физическое состояние; составляет индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы</p>



**Приложение 2.6  
к ОПОП-II по профессии  
43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа дисциплины  
«ОП.06 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Донченко Я.А., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства» рассмотрена на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г  
Председатель ЦМК: Елина В.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы бережливого производства» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г  
Методист Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>95</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .</b>	<b>96</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>96</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>96</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>105</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>105</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>106</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>112</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>112</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>112</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>112</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы предпринимательства»: изучение нормативных документов, законов и подзаконных актов необходимых для ведения предпринимательской деятельности, основ бизнеса, делового общения, этикета и этики предпринимательства, умения и приемов работы с персоналом, развитие умений и навыков необходимых для организации и ведения производственно хозяйственной и финансовой деятельности в условиях рынка.

Дисциплина «Основы предпринимательства» включена в вариативную часть образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> </ul>

	<p>информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
--	--	---



	- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 3.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания;</li> <li>– пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения;</li> <li>– использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий;</li> <li>– выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>– технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения</li> <li>– технологии управления персоналом;</li> <li>– технологии управления изменениями в организации;</li> <li>– требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроля качества обслуживания гостей организации питания;</li> <li>– разработки мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных;</li> <li>– формирования отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период.</li> </ul>

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

<b>№№ п/п</b>	<b>Дополнительные знания, умения, навыки</b>	<b>№, наименование темы</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Обоснование включения в рабочую программу</b>
1	<b>Навыки:</b>	Раздел 1. Предпринимательство и его место в	72	Деловые отношения в своей основе имеют объективный

<p>контроля качества обслуживания гостей организации питания; разработки мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных; формирования отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период.</p> <p><b>Умения:</b> производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания; пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения; использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий; выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения.</p> <p><b>Знания:</b> нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения технологии управления персоналом;</p>	<p>современной экономике</p> <p>Тема 1.1. Общая характеристика предпринимательства</p> <p>Тема 1.2. История развития учения о предпринимательстве</p> <p>Тема 1.3. Типология предпринимательства</p> <p>Тема 1.4. Предпринимательская среда</p> <p>Раздел 2. Правовые основы предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 2.1. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность</p> <p>Тема 2.2. Порядок регистрации предпринимательской деятельности</p> <p>Раздел 3. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 3. 1. Общая характеристика организационно-правовых форм предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 3. 2. Индивидуальное предпринимательство</p> <p>Тема 3.3. Коллективные формы организации предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 3.4. Малое предпринимательство</p> <p>Раздел 4. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности</p>	<p>характер, поэтому для достижения успеха надо знать и понимать различные аспекты системы современного предпринимательства. Изучение системы предпринимательства позволяет каждому выпускнику лучше ориентироваться в проблемах предпринимательской деятельности, учитывать интересы ее участников, находить взаимную выгоду, быстрее договариваться с партнерами не только со стороны предпринимательства, но и со стороны политических и общественных структур. Изучение указанной учебной дисциплины под запрос ООО «МРИЯ» позволит познакомить студентов с предпринимательским образом мышления, различными подходами к организации предпринимательской деятельности, что в условиях экономики Республики Крым позволит развивать малое предпринимательство</p>
--	--	--

	<p>технологии управления изменениями в организации; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Тема 4.1. Основные средства и нематериальные активы Тема 4.2. Кадровое обеспечение предпринимательской деятельности Раздел 5. Финансово-экономические показатели предпринимательской деятельности Тема 5.1. Расходы и себестоимость продукции Тема 5.2. Определение результатов предпринимательской деятельности Тема 5.3. Налогообложение предпринимательской деятельности Раздел 6. Взаимоотношения предпринимателей с партнерами и наемными работниками Тема 6.1. Трудовые отношения предпринимателей-работодателей с наемными работниками Тема 6.2. Взаимоотношения предпринимателей с партнёрами и наемными работниками</p>		
--	--	---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	48	24
теоретических занятий	26	
лабораторных и практических занятий	20	20
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	24	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> диф.зачета	2	
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. <i>Предпринимательство и его место в современной экономике</i></b>		<b>6/2</b>	ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
<b>Тема 1.1. Общая характеристика предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Понятие предпринимательства. Основные признаки и черты предпринимательской деятельности. Определение сущности предпринимательской деятельности в законодательных актах. Экономические, социальные и правовые условия предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства. Основные ресурсы и факторы бизнеса. Содержание и структура предпринимательской деятельности.	1	
<b>Тема 1.2. История развития учения о предпринимательстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	История предпринимательства в России и в мире. Краткая характеристика теорий о предпринимательстве в 18-19 вв. Предпринимательство в классических экономических теориях. Развитие учения о предпринимательстве в XX в. Состояние и перспективы развития предпринимательства в России и г. Москве	1	
<b>Тема 1.3. Типология предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3/2</b>	
	Основные признаки классификации предпринимательства. Типы и виды предпринимательства. Предпринимательская деятельность на рынке ценных бумаг. Предпринимательская деятельность на рынке банковских услуг. Предпринимательская деятельность на рынке страховых услуг. Посредническое предпринимательство. Предпринимательская деятельность в области экономики и бухгалтерского учета.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
<i>Практическое занятие 1</i> Классификация предпринимательства	2		

	(Составить схему классификации предпринимательства)		
<b>Тема 1.4. Предпринимательская среда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Понятие предпринимательской среды. Сущность предпринимательской среды. Экономическая свобода как ведущий элемент предпринимательской среды. Рынок как среда существования предпринимателей. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. Анализ конкурентной среды: проведение SWOT – анализа	1	
<b>Раздел 2. Правовые основы предпринимательской деятельности</b>		<b>4/2</b>	
<b>Тема 2.1. Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Гражданский кодекс Российской Федерации (предпринимательская деятельность; объекты и субъекты предпринимательской деятельности; виды предпринимательской деятельности по количеству собственников, по характеру объединения). Налоговый кодекс РФ (федеральные, региональные и местные налоги). Трудовой кодекс РФ (трудовые отношения между работниками и работодателями). Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (малый, средний и крупный бизнес; микропредприятия). Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»	1	
<b>Тема 2.2. Порядок регистрации предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3/2</b>	
	Документы, необходимые для регистрации предпринимательской деятельности. Заявление о государственной регистрации. Открытие расчётного счёта в банке.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	<i>Практическое занятие 2</i> Оформление документов для регистрации предпринимательской деятельности.	2	
<b>Раздел 3. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности</b>		<b>8/4</b>	
<b>Тема 3. 1. Общая характеристика организационно-правовых форм</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Юридические и физические лица. Товарищества и общества: полное товарищество, товарищество на вере, общество с ограниченной ответственностью, акционерное общество, дочерние и зависимые общества. Производственные кооперативы. Предпринимательская деятельность без образования юридического лица	1	

<b>предпринимательской деятельности</b>			
<b>Тема 3.2. Индивидуальное предпринимательство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3/2</b>	
	Основные принципы создания и функционирования индивидуальной предпринимательской деятельности. Принятие решений. Ведение документации и отчетности. Как заполнять формы отчетности. Бухгалтерская отчетность.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<i>Практическое занятие 3</i> Заполнение форм бухгалтерской отчетности	2	
<b>Тема 3.3. Коллективные формы организации предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3/2</b>	
	Основные принципы создания и функционирования общества с ограниченной ответственностью (ООО), производственного кооператива. Порядок принятия решений. Структура управления ООО, производственным кооперативом. Выборы и назначения на должность. Ведение документации и отчетности в ООО, производственном кооперативе. Как заполнять формы отчетности. Бухгалтерская отчетность. Протоколы общих собраний членов ООО, производственного кооператива. Устав ООО, производственного кооператива. Сведения, обязательные для устава. Внесение изменений в устав и дополнений к нему.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<i>Практическое занятие 4</i> Заполнение форм бухгалтерской отчетности	2	
<b>Тема 3.4. Малое предпринимательство</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Малый бизнес и условия его развития. Роль малого бизнеса в развитии экономики. Критерии определения субъектов малого предпринимательства. Особенности, преимущества и недостатки деятельности малых предприятий. Система поддержки малого предпринимательства. Государственные и негосударственные структуры по поддержке малого бизнеса. Роль малого предпринимательства в экономике	1	
<b>Раздел 4. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности</b>		<b>6/4</b>	
Тема 4.1.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3/2</b>	



<b>Основные средства и нематериальные активы</b>	Понятие и классификация основных средств. Оценка и способы переоценки основных средств. Амортизация и износ основных средств. Методы начисления амортизации основных средств Система показателей использования основных средств. Нематериальные активы. Понятие, состав, особенности оценки и начисления амортизации	1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>
	<i>Практическое занятие 5</i> Расчёт амортизации основных средств	2
Тема 4.2. <b>Кадровое обеспечение предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3/2</b>
	Основные задачи кадрового обеспечения предпринимательской деятельности. Основные действия по подбору кадров Система стимулирования труда. Тарифная система и её основные элементы. Повременная и сдельная формы оплаты труда. Виды сдельной оплаты труда. Виды повременной оплаты труда.	1
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>
	<i>Практическое занятие 6</i> Расчёт заработной платы	2
<b>Раздел 5. Финансово-экономические показатели предпринимательской деятельности</b>		<b>14/6</b>
Тема 5.1. <b>Расходы и себестоимость продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/2</b>
	Расходы, способы их классификации и группировки. Расчёт себестоимости продукции. Применяемые методы и их назначение. Значение управления издержками для принятия управленческих решений. Факторы снижения затрат. Основные показатели себестоимости продукции.	2
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>
	<i>Практическое занятие 7</i> Расчёт себестоимости продукции	2
Тема 5.2. <b>Определение результатов предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4/2</b>
	Прибыль как цель предпринимательской деятельности. Ее формирование и распределение Экономическая и бухгалтерская прибыль. Формирование балансовой прибыли. Распределение и использование прибыли. Соотношение "затраты - объем производства - прибыль". Анализ безубыточности. Финансовые показатели эффективности	2

	предпринимательской деятельности. Рентабельность. Собственные и заемные финансовые ресурсы.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 8</b> Экономические расчёты точки безубыточности и рентабельности производства	2	
<b>Тема 5.3. Налогообложение предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Виды налогов. Системы налогообложения. Упрощённая система налогообложения (УСН). УСН - объект налогообложения "доходы". УСН - объект налогообложения "доходы минус расходы". УСН на основе патента. Единый налог на вменённый доход (ЕНВД). Единый сельскохозяйственный налог (ЕСН).	2	
	Выбор системы налогообложения - общие принципы. НДС (налог на добавленную стоимость). Страховые взносы во внебюджетные фонды. Удержание и уплата налога на доходы физических лиц (НДФЛ) налоговыми агентами	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 9</b> Примеры расчетов налогов при УСН и ЕНВД	2	
	<b>Раздел 6. Взаимоотношения предпринимателей с партнерами и наемными работниками</b>	<b>8/2</b>	
<b>Тема 6.1. Трудовые отношения предпринимателей- работодателей с наемными работниками</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Трудовые отношения предпринимателей-работодателей с наемными работниками. Основные права и обязанности работодателя и работника. Заключение и прекращение трудовых договоров. Заключение и исполнение коллективных договоров. Ответственность за нарушения трудового законодательства	2	
<b>Тема 6.2. Взаимоотношения предпринимателей с партнёрами и наемными работниками</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6/2</b>	
	Коммерческие связи: организация коммерческих связей по поставкам продукции; выбор потенциального поставщика; условия поставки и система франкирования; организация приёмки продукции по количеству и качеству.	2	
	Понятие сделки и бизнес - операций. Виды сделок. Торговые и финансовые сделки, их характеристики и особенности. Законодательная	2	

	основа сделок. Особенности и характеристика различных видов сделок: бартерные, фьючерсные, валютные и др.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие 10</b> Выявление основных отличительных характеристик договоров купли-продажи, мены, аренды, подряда, займа, кредита, банковского вклада	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа с основной, дополнительной, нормативно-правовой литературой, с Интернет-ресурсами на тему: «Современное состояние развития малого бизнеса в Республике Крым». Выбор «Бизнес-идеи». Как организовать своё дело. Подготовка к практическому занятию. Конспект по темам: Коммерческие и некоммерческие организации. Индивидуальное предпринимательство - форма соединения предпринимательства и менеджмента. Предпринимательская деятельность без образования юридического лица (ПБОЮЛ). Индивидуальный бизнес-права и преимущества. Порядок создания, регистрации, реорганизация и ликвидация юридического лица. Правовой статус предпринимателя, порядок регистрации и ликвидации ИП. работа с основной, дополнительной, нормативно-правовой литературой, с Интернет-ресурсами, подготовка к практическому занятию. Работа с базами правовой информации Консультант - плюс, Гарант. Поиск информации по вопросам практического занятия по теме: «Оформление документов по открытию предприятия и регистрации собственного дела в форме общества с ограниченной ответственностью» (типового устава, учредительных документов, заявлений на государственную регистрацию юридического лица. Подготовить презентацию по теме: «Деловые люди Республики Крым». Подготовить сообщение по теме: Лидерские качества личности, необходимые для успешной предпринимательской деятельности. Самоанализ и самооценка профессиональных и личных качеств. Составление резюме. Подготовить памятку начинающему предпринимателю по порядку сдачи и заполнения налоговой отчетности в УФНС РФ Подготовить презентацию своего предприятия. Изучение литературы и интернет ресурсов по бизнес - планированию	24	ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	<b>Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета</b>	2	
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации обслуживания в общественном питании, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник / А.И. Гомола. - 3-е изд., испр. - Москва : Издательский центр «Академия», 2018. - 351, [1] с. : ил. – (Профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

2. Закон РФ «О занятости населения в Российской Федерации» [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>

3. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>

4. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Владеет навыками: контроля качества обслуживания гостей организации питания; разработки мероприятий по повышению качества обслуживания и эффективности работы подчиненных; формирования отчетов о результатах выполнения текущих и оперативных планов за отчетный период.</p> <p>Уметь: производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания; пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения; использовать мобильные терминалы и специализированные приложения для контроля выполнения заданий; выявлять отклонения от плана в работе и определять причины их возникновения.</p>	<p>правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; -докладов, рефератов; -теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Знать: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;</p>

<p>технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения</p> <p>технологии управления персоналом; технологии управления изменениями в организации;</p> <p>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность,</li> <li>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- точность оценки</li> <li>- соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p>-оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы;</p> <p>- докладов, рефератов;</p> <p>- теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных / устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
---	---	---

**Приложение 2.7**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.07ц САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>115</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>116</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>116</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>116</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>124</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>124</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>125</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>129</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>129</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>129</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>129</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Саморазвитие в условиях цифровой экономики»: формирование у обучающихся понимания новых закономерностей развития современной цифровой экономики, предпосылок создания в России благоприятных организационных и нормативно-правовых условий для эффективного развития институтов цифровой экономики при участии государства, бизнес-сообщества и гражданского общества и обеспечения быстрого роста национальной экономики за счет качественного изменения структуры и системы управления национальными экономическими активами, достижения эффекта «российского экономического чуда» в условиях формирования глобальной цифровой экосистемы.

Дисциплина «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» включена в вариативную часть образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<p>том числе с использованием цифровых средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
--	--	---

ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> </ul>

	<p>культурного развития России на рубеже XX-XIX вв;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном</li> </ul>

	<p>деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	<p>языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</p>
--	---	--

<b>Код ОК , ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой;</li> <li>– использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– работать в графических редакторах;</li> <li>– обрабатывать растровые и векторные изображения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды технических носителей информации;</li> <li>– методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– принципы организации информационных баз данных;</li> <li>– характеристики и распространенные форматы графических файлов;</li> <li>– основы компьютерной графики, методы представления и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая);</li> <li>– контроля корректности загруженных</li> </ul>

	<p>масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работать с текстовым редактором;</li> <li>– применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет;</li> <li>– размещать мультимедийные объекты в информационных системах;</li> <li>– заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– использовать поисковые системы;</li> </ul>	<p>обработки графической информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах;</li> <li>– технические средства сбора, обработки и хранения информации;</li> </ul>	<p>структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</p>
ПК 3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами;</li> <li>– законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации;</li> <li>– принципы организации информационных баз данных;</li> <li>– технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификации и индексирования структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</li> <li>– ведения реестра документированных сфер деятельности;</li> </ul>

ПК 3.3	– использовать приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;	– специализированное программное обеспечение; – внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности; – методы представления информации; – принципы, методы формирования отчетности; – основы статистики; – организационная структура и филиалы организации;	– сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; – обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; – заполнения отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;
-----------	---	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	36	18
теоретических занятий	16	
лабораторных и практических занятий	18	18
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	2	
<b>Всего</b>	<b>54</b>	<b>18</b>



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем цифрового модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
<b>Раздел 1. Цифровая экономика</b>		<b>36/18</b>		
<b>Тема 1 1. Цифровая экономика. Цели, задачи, базовые направления развития.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6</b>		ПК 3.1-3.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	1 Технологическое развитие: исторические вехи и современность.	1	Инд. задание	
	2.Четвертая промышленная б революция и информационная глобализация.	1	Инд. задание	
	3.Информационная экономика как основа развития цифровой экономики. Основные характеристики и возможности информационной (сетевой) экономики.	1	Инд. задание	
	4.Новые экономические законы. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений).	1	Инд. задание	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>		
	1.Цифровая экономика как дальнейшее развитие новой (информационной) экономики.	2	Инд. задание	
	2.Движущие силы цифровой трансформации и ее измерение.	2	Инд. задание	
3.Носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение).	2	Инд. задание		
<b>Тема 1.2. Организационные основы и структура</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>		
	1.Понятие информационной экономики. Критерии информационной экономики.	1	Инд. задание	

<b>цифровой экономики.</b>	2.Источники становления информационной экономики. Этапы развития информационной экономики.	1	Инд. задание
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1.Перспективы развития информационной экономики с позиции экономической теории.	2	Инд. задание
	2.Стадии становления информационной экономики. Новые условия производства и изменение производительности.	2	Инд. задание
<b>Тема 1.3. Роль больших данных (big data) в принятии решений в экономике и финансах.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/4</b>	
	1.Понятие больших данных (big data). Новые подходы к накоплению и обработке данных в экономике и финансах на микро- и макроуровнях.	1	Инд. задание
	2. Открытые данные компьютерных поисковых систем и социальных сетей. Google Trends, Yandex.Wordstat.	1	Инд. задание
	3.Прогнозирование социально-экономических процессов в режиме реального времени (nowcasting).	1	Инд. задание
	4.Этические и иные ограничения применимости методов анализа больших данных.	1	Инд. задание
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1.Операционные риски экономических агентов, связанные с большими данными.	2	Инд. задание
	2.Формирование способности работать с компьютером как средством управления информацией, работать с информацией из различных источников, в том числе в глобальных компьютерных сетях, способности использовать основные методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности для теоретического и экспериментального исследования, способности использовать соответствующий математический аппарат и инструментальные средства для обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования, умение готовить научно-технические отчеты, презентации, научные публикации по результатам выполненных	2	Инд. задание
<b>Содержание</b>	<b>10/4</b>		

<b>Тема 1.4. Институциональные основы цифровой экономики.</b>	1.Функции государства и правовое обеспечение перехода к цифровой экономике.	1	Инд. задание	
	2.Критерии оценки уровня развития цифровой экономики. Институциональная среда для цифровой экономики. Правовое регулирование цифровой экономики. \	1	Инд. задание	
	3.Проблемы адаптации «новых правил игры» в цифровой экономике (транзакционный анализ). Государственное регулирование цифровой экономики.	2	Инд. задание	
	4.Законодательное обеспечение, регулирующие институты и стимулирование развития основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность, «умный» город и телемедицина и т.д.).\	2	Инд. задание	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>		
	1.Межстрановые сопоставления. Этапы формирования системы критериев для оценки развития цифровой экономики. Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики в странах мира.	2	Инд. задание	
	2.Проблема эффективности существующих инструментов оценки.	2	Инд. задание	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ организации управления инфокоммуникационной компанией и разработка предложений по совершенствованию системы управления. Анализ и оценка источников информации, необходимых для проведения экономических расчетов, характеризующих состояние экономики инфокоммуникационной компании. Разработка стратегических и технических решений по повышению эффективности деятельности инфокоммуникационных компаний. Совершенствование методов выявления и задействования резервов повышения эффективности деятельности инфокоммуникационных компаний с филиальной сетью. Совершенствование методов анализа рыночной ситуации на рынке инфокоммуникационных услуг Совершенствование методов анализа спроса и предложения инфокоммуникационных услуг	18		ПК 3.1-3.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	

Разработка предложений по совершенствованию методов маркетинговой стратегии управления тарифами на услуги инфокоммуникационных компаний. Обоснование инновационной стратегии развития инфокоммуникационной компании на основе выбора наиболее эффективных инноваций			
<b>Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета</b>	<b>2</b>		
<b>Всего</b>	<b>54</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Михеева, Е.В Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.

2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для СПО / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 383 с. — (Серия : Профессиональное образование).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><b>Навыки:</b> сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации; заполнения отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации. классификации и индексирования структурированных данных документированных сфер деятельности организации; проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации; ведения реестра документированных сфер деятельности. структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации; извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации;</p>	<p>правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов 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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной, (самостоятельной) работы; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифф.зачета в виде: - письменных / устных ответов, - тестирования.</p>

<p>загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая);</p> <p>контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации.</p> <p>Умения:</p> <p>пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой;</p> <p>использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</p> <p>применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации;</p> <p>применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации;</p> <p>работать в графических редакторах; обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения;</p> <p>работать с текстовым редактором;</p> <p>применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет;</p> <p>размещать мультимедийные объекты в информационных системах;</p> <p>заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации;</p> <p>использовать поисковые системы проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</p>	<p>- рациональность действий и т.д.</p>	
--	---	--

<p>использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации;</p> <p>проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации;</p> <p>формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации.</p> <p>использовать приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>виды технических носителей информации;</p> <p>методы классификации и кодирования информации документированных сфер деятельности организации;</p> <p>стандарты, системы счисления, шифров и кодов документированных сфер деятельности организации;</p> <p>принципы организации информационных баз данных;</p> <p>характеристики и распространенные форматы графических файлов;</p> <p>основы компьютерной графики, методы представления и обработки графической информации;</p> <p>требования к характеристикам изображений при размещении на веб-сайтах;</p> <p>технические средства сбора, обработки и хранения информации</p> <p>законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами;</p> <p>законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации,</p>		
---	--	--

<p>информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации; принципы организации информационных баз данных; технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации специализированное программное обеспечение;</p> <p>внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности; методы представления информации; принципы, методы формирования отчетности; основы статистики;</p> <p>организационная структура и филиалы организации</p>		
--	--	--



**Приложение 2.8**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Рабочая программа учебной дисциплины «ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА » разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, Бармен** , входящей в укрупненную группу 43.01.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Порохняч А.С., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА » рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) социально-гуманитарных дисциплин»

Протокол № 11 от 25 июня 2024 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ В.В. Ярцева

Рабочая программа учебной дисциплины «ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА » рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, Бармен** .

Протокол № 6 от 25 июня 2024 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>135</b>
<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>136</b>
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы .....</i>	<i>136</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины .....</i>	<i>136</i>
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>142</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>142</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>143</i>
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>150</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>150</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	<i>150</i>
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>150</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: является формирование физической культуры личности, приобретение опыта творческого использования средств и методов физической культуры и спорта, создание устойчивой мотивации и потребности к здоровому образу жизни и физическому самосовершенствованию, обеспечение психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности студентов.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть цикла «Физическая культура» образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;</li> <li>- использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией;</li> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</li> <li>- обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;</li> <li>- получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;</li> <li>- применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</li> <li>- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</li> <li>- основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;</li> <li>- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> <li>- обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> <li>- основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов;</li> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</li> <li>- необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины);</li> <li>- истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;</li> </ul>
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> <li>- пользоваться первичными средствами пожаротушения;</li> <li>- применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</li> <li>- обеспечивать устойчивость объектов экономики;</li> <li>- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;</li> <li>- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- основы пожаробезопасности и электробезопасности;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять виды Вооруженных Сил, рода войск;</li> <li>- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации;</li> <li>- владеть общей физической и строевой подготовкой;</li> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
--	--	---



	- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения;</li> </ul>
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- в области иностранного языка;</li> <li>- понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью;</li> <li>- понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</li> <li>- читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем);</li> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенностей произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>- правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</li> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	40	38
теоретических занятий	2	
лабораторных и практических занятий	34	34
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	40	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачет</i>	4	4
<b>Всего</b>	<b>80</b>	<b>80</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности</b>				
<b>Содержание учебного материала</b>				
<b>Тема 1.1</b> <b>Общекультурное и социальное значение физической культуры.</b>	<b>1. Инструктаж по охране труда. Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.</b> 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 <b>Основы здорового образа и стиля жизни.</b> Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья.	1	Озн.с понятиями: ОРУ, ОФП, СФП, ППФП Сочинение на тему: «Спорт это»	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
<b>Тема 1.2</b> <b>Здоровый образ жизни.</b>	<b>2.</b> Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья.	1		

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>          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</p>		8	Выучить понятия гиподинамия и гипокинезия.		
			8			
<b>Раздел 2. Учебно – практические основы формирования физической культуры личности.</b>						
<b>Тема 2. Легкая атлетика.</b>	<b>Практические занятия</b>				ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	
	3	Техника безопасности на уроках по легкой атлетике. Техника бега на короткие, средние, длинные дистанции(60м.,100 метров, 500м, 1000м, 2000м, 3000м); с низкого, с высокого старта; по элементам бега, в целом. Техника эстафетного бега, передачи эстафеты. Прыжки в длину, многоскоки. Бег по пересеченной местности, интервальный бег, фартлек, равномерный, переменный, повторный, темповый, с изменением направления движения, бег в аэробной пульсовой зоне.	1	ОРУ, утр.гимн.		
	4	Метание теннисного мяча в вертикальную и горизонтальную цели, метание мяча весом 150гр., метание гранаты весом 500гр (дев.) , 700гр. (юн.). Развитие выносливости, прыгучести, скоростно-силовых качеств, координации движений. Правила судейства соревнований. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия. Сдача контрольных нормативов	1	ОРУ, утр.гимн.		

5.	Техника безопасности во время занятий лёгкой атлетикой. Специальная и общая подготовка в легкой атлетике: специальные упражнения бегуна. Опробование техники спринтерского бега: в целом, по элементам бега. Интервальный бег.	1	ОРУ, утр.гимн.
6.	Развитие скоростно-силовых качеств. Спринтерский бег по элементам бега: старт, стартовое ускорение, бег по дистанции, финиширование. Многоскоки	1	ОРУ, утр.гимн.
7.	Развитие скоростной выносливости. Повторение: техника низкого, высокого старта. Сдача контрольного норматива в беге на 60-100м.м.	1	Бег трусцой, утр. гигиенич.гимн. Упр. на развит.силы мышц ног (в индивид.порядке) Выполн.прыжковых упр. (в индив.порядке)
8.	Разучивание прыжка в длину с места: по элементам прыжка, в целом. Закрепление и совершенствование прыжка в длину с места.	1	
9.	Совершенствование техники низкого старта в спринтерском беге: установка стартовых колодок, последовательность выполнения команд, техника работы рук и ног. Развитие прыгучести, многоскоки. Интервальный бег	1	
10.	Виды эстафетного бега. Техника передачи эстафеты. Передача эстафеты на месте и в движении. Равномерный бег. Тестирование в прыжке в длину с места	1	
11.	Закрепление двигательного навыка спринтерского бега (60-100м.). Виды легкоатлетических метаний, СУ метателя.	1.	Изучение теории метания снаряда ОРУ, утр.гигиенич.гимн
12.	Метание теннисного мяча в вертикальные и горизонтальные цели: хват, отведение руки, скрестный шаг с одновременным отведением руки, метание мяча с места, с 1-3 с шагов разбега. Подвижные игры.	1	
<b>Практические занятия</b>			ОК 01

Тема 3. Спортивные игры. Волейбол.	13.	Техника безопасности во время занятий волейболом. Совершенствование техники: верхних и нижних передач; нижней и верхней прямой подачи мяча; приём мяча снизу после подачи. Двусторонняя игра с заданием. Совершенствование техники элементов волейбола в игровой и соревновательной деятельности. Сдача контрольных нормативов. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия	1	ОРУ, утр.гимн.	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	14.	Спортивные игры как средство общей физической подготовки студентов. Техника безопасности в игре в волейбол. Правила игры. Стойки.	1	Ознакомление с теорией игры в волейбол ОРУ, утр.гимн.	
	15.	Расстановка. Перемещения. Опробование инвентаря. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу.	1		
	16.	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			
	17.	Правила судейства соревнований по волейболу. Закрепление техники передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Подачи. Разновидности подач. Техника выполнения. Обучение технике нижней прямой подачи, нижней боковой подачи, верхней прямой подачи. ОФП для в/п пояса. ППФП. Учебная игра.	1	Выучить правила судейства сор. по волейболу ОФП для п/п	
	18.	Закрепление навыков техники выполнения подач: нижней прямой, нижней боковой, верхней прямой. Подача мяча избранным способом, прием мяча после подачи. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу. Двусторонняя игра	1		
	19.	Закрепление навыков техники передачи мяча двумя руками сверху, снизу. Подача мяча избранным способом.	1	Сгибание разгибание рук в упоре лежа	

		Обучение технике приема мяча после подачи. Двусторонняя игра			
	20.	Совершенствование навыков приёма и передачи мяча двумя руками сверху, снизу. Закрепление навыков приёма мяча после подачи.	1		
	21.	Подача мяча избранным способом. Двусторонняя учебная игра. Обучение технике и тактике игры в защите; в нападении	1	ОРУ, гигиенич.гимн. СФП для п/п	
	22.	Обучение технике и тактике игры в нападении. Обучение технике нападающего удара. Закрепление навыков приёма мяча после подачи. Двусторонняя учебная игра	1		
	23.	Обучение технике и тактике игры в защите, техники блокирования, приёму мяча после "блока", приёму мяча после нападающего удара. Работа в парах, в колоннах, в кругу. Закрепление навыков игры в нападении. Учебная двусторонняя игра.	1	Бег трусцой, утр.гигиен.гимн. Выполнение инд.упр	
	24.	Закрепление навыков техники и тактики игры в защите, техники блокирования, приёма мяча после "блока", приёма мяча после нападающего удара. Работа в парах, в колоннах, в кругу. Двусторонняя игра	1		
	25.	Совершенствование техники игры в защите. Совершенствование техники игры в нападении.	1	Выполнение инд.упр.	
Тема 4. Спортивные игры. Баскетбол.	<b>Практические занятия</b>				ОК 01
	26.	Теоретические сведения о мерах безопасности на занятиях по баскетболу. Правила игры в баскетбол.	1	Изучение правил игры в баскетбол ОРУ, СФП для п/п	ОК 02 ОК 03 ОК 04

27.	Основы техники владения мячом (дриблинг). Обучение стойкам, перемещениям, поворотам.	1		ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
28.	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.	1	Индивид.упр.	
29.	Двусторонняя учебная игра Закрепление навыков индивидуального владения мячом (дриблинг).	1		
30.	Жесты судей. Двусторонняя учебная игра	1	Изучение жестов судей в баскетболе	
31.	Совершенствование индивидуального владения мячом (дриблинг). Закрепление навыков приёма и передачи мяча двумя руками из различных исходных положений на месте, в движении, с отскоком от пола.	1		
32.	Судейство соревнований. Двусторонняя учебная игра	1	ОФП, утр.гимн.	
33.	Совершенствование передвижений и остановок игрока. Броски мяча по кольцу из различных исходных положений.	1		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Техника безопасности во время занятий баскетболом. Совершенствование техники: ведение мяча; стойка баскетболиста; передача мяча от груди двумя руками; ловля мяча одной и двумя руками; бросок по кольцу одной и двумя руками; отбор мяча (выбивание, вырывание). Двухсторонняя игра с заданиями. Самоконтроль функционального состояния – пульсометрия. Сдача контрольных нормативов		8		
<b>Практические занятия</b>				ОК 01



Тема 5. Спортивные игры. Настольный теннис.	34.	Правила игры. Специальные упражнения теннисиста. Обучение игровым стойкам.	1	Изучение теоретического материала игры в настольный теннис	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	35.	Техника передвижений: скрестный ход, прыжковая техника передвижения, приставной шаг(ПШ), двухшажный: (ДЛ)-слева,(ДП)-справа, одношажный: ОЛ-слева, ОП-справа.	1		
	36.	Специальные упражнения теннисиста. Обучение способам держания ракетки (виды хватов). Индивидуальная работа над техническими навыками владения теннисной ракеткой.	1	ОРУ, утр.гимн.	
	37.	Подача. Техника выполнения подачи. Правила игры.	1		
	38.	Специальные упражнения теннисиста. Техника приёма и удара по мячу. Технические приёмы: подрезка, срезка, накат	1	ОРУ, упр.на растягивание связок п/п	
	39.	Поставка, топ-спин, топ-удар, сеча. Техника и тактика игры в защите. Учебная двусторонняя игра	1		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Техника безопасности на уроках по настольному теннису. Правила игры. Способы держания ракетки. Изучение игровых стоек. Техника перемещений. Подачи. Техника выполнения подачи. Техника приёма и удара по мячу. Техника и тактика игры в защите. Техника и тактика игры в нападении. Совершенствование техники и тактики игры в соревновательной ситуации.		16		
<b>40. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			1		
<b>Всего:</b>				<b>80</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал., оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Колодницкий Г.А., Кузнецов В.С. Физическая культура. Учебник для – СПО 3-е изд. Издательство КноРус-ISBN, 2018 г,-256с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает :</i> Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирование;</p> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках.</p>
<p><i>Умеет:</i> Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>	<p>Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.</p>	<p><b>Лёгкая атлетика.</b> Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); <b>Спортивные игры.</b> Экспертная оценка: - техники базовых элементов спортивных игр - технико-тактических действий студентов в ходе проведения учебных игр.</p>

**Приложение 4**  
**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**  
**Профессия 43.01.01 Официант, бармен**

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Физиологии питания, санитарии и гигиены»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ОП.02
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
8.	Ноутбук	ТС	Основное	15,6", процессор i3 с установленными ОС и ПО	
	Основы физиологии питания, санитария, гигиена	УМК			

Кабинет «Культуры профессионального общения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6x0,6 м	ОП.01
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему Культуры профессионального общения	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
8.	Ноутбук	ТС	Основное	15,6", процессор i3 с установленными ОС и ПО	
	Культура речи Основы культуры профессионального общения	УМК			

Кабинет «Товароведения пищевых продуктов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6x0,6 м	ОП.03
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему Товароведения пищевых продуктов	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
8.	Ноутбук	ТС	Основное	15,6", процессор i3 с установленными ОС и ПО	
	Товароведение пищевых продуктов	УМК			

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6x0,6 м	ОП.05
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Вешалка	Мебель	Основное	Встроенная	
6.	Шкаф книжный	Мебель	Основное	Встроенный	
7.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Настенная, 900x1500	
8.	Медицинская аптечка	Оборудование	Основное	Аптечка для учебных, общеобразовательных учреждений, футляр	
9.	Огнетушитель	Оборудование	Основное	Углекислотный оу-1	
10	Стрелковый тир	Оборудование	Основное	Электронный	
11	Макет автомата	Оборудование	Основное	Муляж для сборки, разборки	
12	Набор противогазов	Оборудование	Основное	фильтрующие,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				изолирующие	
13	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
14	Ноутбук	ТС	Основное	15,6", процессор i3 с установленными ОС и ПО	
15	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное	Обучающие на тему техники безопасности и охраны труда	
16	Набор стендов и плакатов	Оборудование	Специализированное	Бумажные, ученические	
	Основы безопасности и защита Родины Безопасность жизнедеятельности	УМК			

Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6x0,6 м	ПМ.01 ПМ.02 ОП.06
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему менеджмента и управления персоналом	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
8.	Ноутбук	ТС	Основное	15,6", процессор i3 с установленными ОС и ПО	
	Организация и технология обслуживания в	УМК			

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
	общественном питании Организация и технология обслуживания в барах, буфетах				

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Технологии обслуживания в общественном питании»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.01 ПМ.02
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Станция официанта	Мебель	Основное	ЛДСП, 2 секции	
4.	Шкаф книжный	Мебель	Основное	ЛДСП, Не более 1000*500*2000 м, с полками	
5.	Кассовая станция R-keeper	Оборудование IT	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper с ПО	
6.	Стационарный блендер	Оборудование	специализированное	Стационарный электрический	
7.	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Профессиональная, для твердых фруктов	
8.	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	Стеклянные двери, 1 створчатый	
9.	Стол производственный	Мебель	специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Слайсер	Оборудование	специализированное	Электрический, настольный, вертикальными ножами	
11.	Посудомоечная машина	Оборудование	специализированное	Фронтальная загрузка, не более 600* 600*870мм	
12.	Ледогенератор	Оборудование	специализированное	Гурме, не менее 60 кг/сутки, 600*600*870мм	
13.	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Профессиональная, полуавтомат с капучинатором	
14.	Термопот	Оборудование	специализированное	Электрический, настольный	
15.	Гейзерные насадки	Оборудование	специализированное	барные	
16.	Щипцы для льда	Оборудование	специализированное	барные	
17.	Барные щипцы	Оборудование	специализированное	барные	
18.	Ховоли	Оборудование	специализированное	Электрический, настольный	
19.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
20.	Организация и технология обслуживания в общественном питании	УМК			

Мастерская «Бар»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	основное	мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.01 ПМ.02
2.	Стол преподавателя	Мебель	основное	столешница ДСП,	
3.	Барная стойка	Мебель	специализированное	Контактная	



<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессиональ ного модуля, дисциплины</b>
4.	Барный табурет	Мебель	специализированное	С мягким сиденьями	
5.	Стеллаж барный	Мебель	специализированное	ЛДСП, 4 секции	
6.	Весы	Мебель	специализированное	Электронные, микрограммные	
7.	Стационарный блендер	Оборудование	специализированное	Стационарный электрический	
8.	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Профессиональная, для твердых фруктов	
9.	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	Стекланные двери, 1 створчатый	
10.	Термопот	Оборудование	специализированное	Электрический, настольный	
11.	Гейзерные насадки	Оборудование	специализированное	барные	
12.	Стоппер-пробка	Оборудование	специализированное	барный	
13.	Щипцы для льда	Оборудование	специализированное	барные	
14.	Барные щипцы	Оборудование	специализированное	барные	
15.	Стол круглый коктейльный	Оборудование	специализированное	Складной, ЛДСП.не более диаметр: 80	
16.	Мельница для льда	Оборудование	специализированное	Электрическая, настольная	
17.	Барный коврик	Оборудование	специализированное	резиновый	
18.	Сифон	Оборудование	специализированное	металлический для газирования напитков	
19.	Контейнер	Оборудование	специализированное	Пластик с крышкой, пищевой для ингредиентов	
20.	Диспенсер	Оборудование	специализированное	с дозатором	
21.	Совок для льда	Оборудование	специализированное	Металлический	
22.	Бокал для красного вина	Оборудование	специализированное	Стекланный, до 300 мл, из одной коллекции	
23.	Фужер флейта	Оборудование	специализированное	Стекланный, до 200 мл, из одной коллекции	
24.	Бокал кокт. рюмка маленькая	Оборудование	специализированное	Стекланный, до 90 мл	
25.	Коктейльная рюмка	Оборудование	специализированное	Стекланный, до 280 мл	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональ- ного модуля, дисциплины
26.	Бокал Олд Фэшн	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл	
27.	Бокал Хайбол	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
28.	Бокал Харикейн «Бистро»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 480 мл	
29.	Маргарита	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 250 мл	
30.	Набор для пунша	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
31.	Снифтер	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 500 мл	
32.	Ваза под цветы	Оборудование	специализированное	Фарфор	
33.	Вилка закусочная	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
34.	Вилка столовая	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
35.	Нож закусочный	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
36.	Нож столовый	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
37.	Графин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 500 мл	
38.	Графин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 250 мл	
39.	Кувшин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 150мл	
40.	Кувшин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 500мл	
41.	Кувшин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 1000мл	
42.	Поднос	Оборудование	специализированное	Пластик, прямоугольный прорезиненный 35/45см	
43.	Поднос	Оборудование	специализированное	Пластик, круглый D=356,Н=25мм, прорезиненный	
44.	Поднос круглый	Оборудование	специализированное	Плстик, круглый D=275,Н=25мм	
45.	Нож сомелье	Оборудование	специализированное	Профессиональный	
46.	Блюдо для закусок	Оборудование	специализированное	Фарфор из одной коллекци	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессиональ- ного модуля, дисциплины</b>
47.	Нок бокс	Оборудование	специализированное	Металлический	
48.	Айсбакет	Оборудование	специализированное	Пластик	
49.	Френч пресс	Оборудование	специализированное	1000мл	
50.	Питчер 300мл	Оборудование	специализированное	Металлический, 300 мл	
51.	Питчер 500мл	Оборудование	специализированное	Металлический, 500 мл	
52.	Шейкер бостон	Оборудование	специализированное	Металлический	
53.	Стакан для смешивания	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 500 мл	
54.	Стрейнер	Оборудование	специализированное	барный	
55.	Сквизер	Оборудование	специализированное	барный	
56.	Даблстрейнер	Оборудование	специализированное	барный	
57.	Нож	Оборудование	специализированное	барный	
58.	Дозатор	Оборудование	специализированное	барный	
59.	Джигер	Оборудование	специализированное	Металлический, 20/40 мл	
60.	Джигер	Оборудование	специализированное	Металлический, 15/30 мл	
61.	Джигер	Оборудование	специализированное	Металлический, 30/60 мл	
62.	Питчер	Оборудование	специализированное	Металлический, 150 мл	
63.	Бокал для белого вина	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 260 мл, из одной коллекции	
64.	Бокал для воды	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 350 мл, из одной коллекции	
65.	Ложка десертная	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
66.	Ложка столовая	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
67.	Ложка чайная	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
68.	Ложка кофейная	Оборудование	специализированное	Металлическая из одной коллекции	
69.	Доска разделочная	Оборудование	специализированное	Пластик, 250x150x10	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
70.	Доска разделочная	Оборудование	специализированное	Пластик, разделочная 40x50	
71.	Доска разделочная	Оборудование	специализированное	Пластик, разделочная 30x40	
72.	Доска сырная	Оборудование	специализированное	Деревянная, круглая 30	
73.	Кулер для льда	Оборудование	специализированное	Металлический	
74.	Минаж (соль/перец)	Оборудование	специализированное	Фарфор из одной коллекции	
75.	Сахарница фарфор	Оборудование	специализированное	Фарфор из одной коллекции	
76.	Салфетница	Оборудование	специализированное	Фарфор из одной коллекции	
77.	Молочник фарфор	Оборудование	специализированное	Фарфор из одной коллекции	
78.	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	специализированное	Для цитрусовых	
79.	Ноутбук	ТС	основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ	
80.	МФУ	ТС	основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
81.	Проектор	ТС	основное	Переносной с экраном	
82.	Основы проектной деятельности Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	УМК			

Мастерская «Банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Стул преподавателя	Мебель	основное	мягкий, 0,6x0,6 м	ПМ.01
22.	Стол преподавателя	Мебель	основное	столешница ДСП,	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионал ьного модуля, дисциплины</b>
23.	Винный шкаф	Мебель	специализированное	стеклянная дверца с регулировкой температуры	
24.	Станция официанта	Мебель	специализированное	ЛДСП, 2 секции	
25.	Стойка администратора	Мебель	специализированное	ЛДСП, 2 секции,	
26.	Мельница для перца/соли	Мебель	специализированное	Деревянная	
27.	Декантер	Мебель	специализированное	Стеклоанный	
28.	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper ПО	
29.	Тележка для фламбе	Оборудование	специализированное	передвижная, 2-х комфорочная, 1000*550*835 мм	
30.	Стол	Оборудование	специализированное	Складной, квадратный не более 800*800мм	
31.	Стол	Оборудование	специализированное	Складной, прямоугольный не более 1200 мм	
32.	Горелка для карамелизаци	Оборудование	специализированное	Газовая, кондитерская	
33.	Весы	Оборудование	специализированное	Электронные, микрограммные	
34.	Набор ножей	Оборудование	специализированное	поварская тройка	
35.	Набор досок разделочных	Оборудование	специализированное	Пластик, 15/20/30/40 см	
36.	Доска для сыра	Оборудование	специализированное	Круглая, деревянная с углублением	
37.	Поднос официанта	Оборудование	специализированное	Пластик, прямоугольный прорезиненный 35/45см	
38.	Поднос барный	Оборудование	специализированное	Пластик, круглый D=275,Н=25мм	
39.	Подставка для кулера	Оборудование	специализированное	Нержвеющая сталь	
40.	Корзина	Оборудование	специализированное	Для хлеба, круглая	
41.	Бокал д/бренди «Эталон»	Оборудование	специализированное	Стеклоанный, до 500 мл	
42.	Бокал для белого вина	Оборудование	специализированное	Стеклоанный, из одной коллекции до 260 мл	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионал ьного модуля, дисциплины</b>
43.	Бокал для воды	Оборудование	специализированное	Стеклянный, из одной коллекции до 360 мл	
44.	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 280 мл	
45.	Бокал для красного вина	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл из одной коллекции	
46.	Фужер флейта	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл из одной коллекции	
47.	Бокал кокт. рюмка маленькая	Оборудование	специализированное	Стеклянный, из до 90 мл	
48.	Бокал кокт. рюмка большая	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 280 мл	
49.	Бокал Олд Фэшн	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл	
50.	Бокал Олд Фэшн «Концерто»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл	
51.	Бокал Олд Фэшн «Праймери»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл	
52.	Бокал Олд Фэшн «Пулсар»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 300 мл	
53.	Бокал Хайбол	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
54.	Бокал Хайбол «Нью-Йорк»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
55.	Бокал Хайбол «Пикадилли»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
56.	Бокал Хайбол «Романтика»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
57.	Бокал Харикейн «Бистро»	Оборудование	специализированное	Стеклянный, до 240 мл	
58.	Бокал для порто	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 100 мл из одной коллекции	
59.	Бокал для хереса	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 100 мл из одной коллекции	
60.	Фужер чаша	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 160 мл из одной коллекции	
61.	Дегустационный бокал	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 140 мл	
62.	Бокал Маргарита	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 250 мл	
63.	Чашка для пунша	Оборудование	специализированное	Стеклянная	
64.	Пус кафе	Оборудование	специализированное	Стеклнный, до 120 мл	
65.	Снифтер	Оборудование	специализированное	Стеклянный	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионал ьного модуля, дисциплины</b>
66.	Ложка для чая	Оборудование	специализированное	Металлические из одной коллекции	
67.	Ложка для латте	Оборудование	специализированное	Металлические, из одной коллекции	
68.	Сахарница фарфор	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
69.	Пара для капучино (блюдец + кружка)	Оборудование	специализированное	фарфор, из одной коллекции	
70.	Пара для эспрессо (блюдец + кружка)	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
71.	Соусник	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
72.	Салфетница	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
73.	Миска	Оборудование	специализированное	Стеклоанная, многопорционная, глубокая с крышкой	
74.	Миска	Оборудование	специализированное	Стеклоанная, многопорционная, глубокая с крышкой	
75.	Стол	Оборудование	специализированное	Складной, круглый не более 1200 мм.	
76.	Сервант официанта	Оборудование	специализированное	ЛДСП, 2 секции	
77.	Стул	Оборудование	специализированное	Каркас деревянный, с мягким сиденьем	
78.	Балон кремер	Оборудование	специализированное	1000мл	
79.	Емкость для льда	Оборудование	специализированное	Стеклоаннные	
80.	Совок для льда	Оборудование	специализированное	Пластик	
81.	Нож сомелье	Оборудование	специализированное	профессиональный	
82.	Нарзанник	Оборудование	специализированное	барный	
83.	Кулер для льда	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, 4000мл	
84.	Поднос официанта	Оборудование	специализированное	Пластик, круглый D=356, H=25мм, прорезиненный	
85.	Поднос	Оборудование	специализированное	Круглый, металлический	
86.	Пинцет	Оборудование	специализированное	Поварской	
87.	Скребок для уборки	Оборудование	специализированное	Металлический	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионал ьного модуля, дисциплины</b>
88.	Ваза под цветы	Оборудование	специализированное	Фарфор	
89.	Ложка/Нож/Вилка для десертов	Оборудование	специализированное	Металлический, из одной коллекции	
90.	Ложка/Нож/Вилка закусочная	Оборудование	специализированное	Металлический, из одной коллекции	
91.	Ложка/Нож/Вилка столовая	Оборудование	специализированное	Металлический, из одной коллекции	
92.	Нож/Вилка рыбная	Оборудование	специализированное	Металлический, из одной коллекции	
93.	Нож для масла	Оборудование	специализированное	Металлический, из одной коллекции	
94.	Графин	Оборудование	специализированное	Стеклянный, из одной коллекции, 500 мл	
95.	Графин 1000мл	Оборудование	специализированное	Стеклянный, из одной коллекции	
96.	Кувшин 150мл	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 150мл	
97.	Кувшин 500мл	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 500 мл	
98.	Кувшин 1000мл	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 1000 мл	
99.	Кувшин 250мл	Оборудование	специализированное	Стеклянный, 250 мл	
100.	Ложка для кофе	Оборудование	специализированное	Металлические из одной коллекции	
101.	Сливочник	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
102.	Минаж (соль/перец)	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
103.	Молочник	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
104.	Тарелка пирожковая	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
105.	Тарелка закусочная	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
1	Тарелка мелкая столовая	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
107.	Тарелка десертная	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
108.	Тарелка глубокая	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
109.	Пара бульонная	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	



<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионал ьного модуля, дисциплины</b>
110.	Баранчик с крышкой	Оборудование	специализированное	Металлический, однопорционный	
111.	Стеллаж	Оборудование	специализированное	ЛДСП, 8 секций, 730x338x1460	
112.	Супник	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
113.	Чайник заварочный	Оборудование	специализированное	Фарфор, из одной коллекции	
114.	Сковорода для фламбе	Оборудование	специализированное	С тефлоновым покрытием, диаметр 25см	
115.	МФУ	ТС	основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
116.	Проектор	ТС	основное	Переносной с экраном	
117.	Основы проектной деятельности Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	УМК			

учебно-производственная зона «Бармен»;

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Вид</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткие (рамочные) технические характеристики</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Электрический, настольный, вертикальными ножами	ПМ.02
2	Посудомоечная машина	Оборудование	Специализированное	Фронтальная загрузка, не более 600* 600*870мм	
3	Ледогенератор	Оборудование	Специализированное	Гурме, не менее 60 кг/сутки, 600*600*870мм	
4	Стол производственный	Мебель	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей	
5	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r- keeper с ПО	

6	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции
7	Моечная ванна	Мебель	Специализированное	Нержавейка, двухсекционная, не более 1200x600x850 мм
8	Стеллаж	Мебель	Специализированное	Настенный, навесной, ЛДСП
9	Стеллаж	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 8 секций
10	Кондиционер	Оборудование	Специализированное	Настенная Сплит система
11	Часы	Оборудование	Специализированное	Настенные, на батарее
12	Фильтр	Оборудование	Специализированное	Для воды, с обратным осмосом, не менее 30 л
13	Стационарный блендер	Оборудование	Специализированное	Стационарный электрический
14	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	Профессиональная, для твердых фруктов
15	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Стеклозавесные двери, 1 створчатый
16	Термопот	Оборудование	Специализированное	Электрический, настольный
17	Гейзерные насадки	Оборудование	Специализированное	барные
18	Стоппер-пробка	Оборудование	Специализированное	барный
19	Щипцы для льда	Оборудование	Специализированное	барные
20	Барные щипцы	Оборудование	Специализированное	барные
21	Стол круглый коктейльный	Мебель	Специализированное	Складной, ЛДСП. не более диаметр: 80
22	Барная стойка	Мебель	Специализированное	Контактная
23	Барный табурет	Мебель	Специализированное	С мягким сиденьями
24	Стеллаж барный	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 4 секции
25	Весы	Оборудование	Специализированное	Электронные, микрограммные
26	Мельница для льда	Оборудование	Специализированное	Электрическая, настольная
27	Барный коврик	Оборудование	Специализированное	резиновый
28	Сифон	Оборудование	Специализированное	металлический для газирования напитков
29	Контейнер	Оборудование	Специализированное	Пластик с крышкой, пищевой для ингредиентов
30	Диспенсер	Оборудование	Специализированное	с дозатором
31	Совок для льда	Оборудование	Специализированное	Металлический
32	Бокал для красного вина	Оборудование	Специализированное	Стеклозавесные, до 300 мл, из одной коллекции
33	Фужер флейта	Оборудование	Специализированное	Стеклозавесные, до 200 мл, из одной коллекции

34	Бокал кокт. рюмка маленькая	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 90 мл
35	Коктельная рюмка	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 280 мл
36	Бокал Олд Фэшн	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
37	Бокал Хайбол	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
38	Бокал Харикейн «Бистро»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 480 мл
39	Маргарита	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 250 мл
40	Набор для пунша	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
41	Снифтер	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 500 мл
42	Ваза под цветы	Оборудование	Специализированное	Фарфор
43	Вилка закусочная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
44	Вилка столовая	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
45	Нож закусочный	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
46	Нож столовый	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
47	Графин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500 мл
48	Графин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 250 мл
49	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 150мл
50	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500мл
51	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 1000мл
52	Поднос	Оборудование	Специализированное	Пластик, прямоугольный прорезиненный 35/45см
53	Поднос	Оборудование	Специализированное	Пластик, круглый D=356,Н=25мм, прорезиненный
54	Поднос круглый	Оборудование	Специализированное	Плстик, круглый D=275,Н=25мм
55	Нож сомелье	Оборудование	Специализированное	Профессиональный
56	Блюдо для закусок	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекци
57	Нок бокс	Оборудование	Специализированное	Металлический
58	Айсбакет	Оборудование	Специализированное	Пластик
59	Френч пресс	Оборудование	Специализированное	1000мл
60	Питчер 300мл	Оборудование	Специализированное	Металлический, 300 мл
61	Питчер 500мл	Оборудование	Специализированное	Металлический, 500 мл
62	Шейкер бостон	Оборудование	Специализированное	Металлический

63	Стакан для смешивания	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500 мл
64	Стрейнер	Оборудование	Специализированное	барный
65	Сквизер	Оборудование	Специализированное	барный
66	Даблстрейнер	Оборудование	Специализированное	барный
67	Нож	Оборудование	Специализированное	барный
68	Дозатор	Оборудование	Специализированное	барный
69	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 20/40 мл
70	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 15/30 мл
71	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 30/60 мл
72	Питчер	Оборудование	Специализированное	Метталлический, 150 мл
73	Бокал для белого вина	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 260 мл, из одной коллекции
74	Бокал для воды	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 350 мл, из одной коллекции
75	Ложка десертная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
76	Ложка столовая	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
77	Ложка чайная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
78	Ложка кофейная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
79	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, 250x150x10
80	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, разделочная 40x50
81	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, разделочная 30x40
82	Доска сырная	Оборудование	Специализированное	Деревянная, круглая 30
83	Кулер для льда	Оборудование	Специализированное	Металлический
84	Минаж (соль/перец)	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекци
85	Сахарница фарфор	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекци
86	Салфетница	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекци
87	Молочник фарфор	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекци
88	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Для цитрусовых
89	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ
90	Проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном
91	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стойка барная

92	Стул преподавателя Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Мебель УМК	Основное	мягкий, текстиль	
----	---	---------------	----------	------------------	--

учебно-производственная зона «Бариста»;

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Ховоли	Оборудование	Специализированное	Электрический, настольный	ПМ.02
2	Посудомоечная машина	Оборудование	Специализированное	Фронтальная загрузка, не более 600* 600*870мм	
3	Ледогенератор	Оборудование	Специализированное	Гурме, не менее 60 кг/сутки, 600*600*870мм	
4	Стол производственный	Мебель	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей	
5	Холодильник	Оборудование	Специализированное	Двухкамерный, не более 80*70*2000мм	
6	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r- keeper с ПО	
7	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции	
8	Моечная ванна	Мебель	Специализированное	Нержавейка, двухсекционная, не более 1200x600x850 мм	
9	Стеллаж	Мебель	Специализированное	Нержавеющая сталь	
10	Часы	Оборудование	Специализированное	Настенные, на батарейке	
11	Фильтр	Оборудование	Специализированное	Для воды, с обратным осмосом, не менее 30 л	
12	Стол	Мебель	Специализированное	Двухсекционный, нерж., для кофемашины, не более 1200 мм*700 мм со встроенным холодильником	
13	Стационарный блендер	Оборудование	Специализированное	Стационарный электрический	
14	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	Профессиональная, полуавтомат с капучинатором	
15	Термопот	Оборудование	Специализированное	Электрический, настольный	

16	Гейзерные насадки	Оборудование	Специализированное	барные
17	Щипцы для льда	Оборудование	Специализированное	барные
18	Барные щипцы	Оборудование	Специализированное	барные
19	Стол круглый коктейльный	Мебель	Специализированное	Складной, ЛДСП.не более диаметр: 80
20	Барная стойка	Мебель	Специализированное	Контактная
21	Барный табурет	Мебель	Специализированное	С мягким сиденьями
22	Стеллаж барный	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 4 секции
23	Весы	Оборудование	Специализированное	Электронные, микрограммные
24	Мельница для льда	Оборудование	Специализированное	Электрическая, настольная
25	Коврик резиновый	Оборудование	Специализированное	для бариста
26	Сифон	Оборудование	Специализированное	металлический для газирования напитков
27	Контейнер	Оборудование	Специализированное	Пластик с крышкой, пищевой для ингредиентов
28	Диспенсер	Оборудование	Специализированное	с дозатором
29	Совок для льда	Оборудование	Специализированное	Металлический
30	Бокал для кофе (Irish)	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 280 мл
31	Бокал Олд Фэшн	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
32	Бокал Хайбол	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
33	Бокал Харикейн «Бистро»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 480 мл
34	Набор для пунша	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
35	Ваза под цветы	Оборудование	Специализированное	Фарфор
36	Графин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500 мл
37	Графин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 250 мл
38	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 150мл
39	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500мл
40	Кувшин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 1000мл
41	Поднос	Оборудование	Специализированное	Пластик, прямоугольный прорезиненный 35/45см
42	Поднос	Оборудование	Специализированное	Пластик, круглый D=356,Н=25мм, прорезиненный
43	Поднос круглый	Оборудование	Специализированное	Плстик, круглый D=275,Н=25мм

44	Нож сомелье	Оборудование	Специализированное	Профессиональный
45	Темпер	Оборудование	Специализированное	С деревянной ручкой
46	Темпер	Оборудование	Специализированное	Металлический
47	Нок бокс	Оборудование	Специализированное	Металлический
48	Айсбакет	Оборудование	Специализированное	Пластик
49	Френч пресс	Оборудование	Специализированное	1000мл
50	Питчер 300мл	Оборудование	Специализированное	Металлический, 300 мл
51	Питчер 500мл	Оборудование	Специализированное	Металлический, 500 мл
52	Шейкер бостон	Оборудование	Специализированное	Металлический
53	Стакан для смешивания	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500 мл
54	Стрейнер	Оборудование	Специализированное	барный
55	Сквизер	Оборудование	Специализированное	барный
56	Даблстрейнер	Оборудование	Специализированное	барный
57	Нож	Оборудование	Специализированное	барный
58	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 20/40 мл
59	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 15/30 мл
60	Джигер	Оборудование	Специализированное	Металлический, 30/60 мл
61	Питчер	Оборудование	Специализированное	Метталлический, 150 мл
62	Бокал для воды	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 350 мл, из одной коллекции
63	Ложка столовая	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
64	Ложка для латте	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
65	Ложка чайная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
66	Ложка кофейная	Оборудование	Специализированное	Металлическая из одной коллекции
67	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, 250x150x10
68	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, разделочная 40x50
69	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Пластик, разделочная 30x40
70	Кулер для льда	Оборудование	Специализированное	Металлический
71	Пара для капучино (блюдец + чашка)	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекци
72	Сахарница фарфор	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекци
73	Салфетница	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекци

74	Молочник фарфор	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
75	Пара для эспрессо (блюдец + чашка)	Оборудование	Специализированное	Фарфор из одной коллекции
76	Плазменная панель	ТС	Основное	Разрешение не менее Full HD, диагональ не менее 43 дюймов
77	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3, дисплей не менее 15,6" оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ
78	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900x400x600 мм
79	Стул преподавателя Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Мебель УМК	Основное	мягкий, текстиль

учебно-производственная зона «Официант».

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Винный шкаф	Оборудование	Специализированное	стеклянная дверца с регулировкой температуры	ПМ.01
2	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции	
3	Стойка администратора	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции,	
4	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper ПО	
5	Тележка для фламбе	Оборудование	Специализированное	передвижная, 2-х комфорочная, 1000*550*835 мм	
6	Часы	Оборудование	Специализированное	Настенные, на батарейке	
7	Стол	Мебель	Специализированное	Складной, квадратный не более 800*800мм	
8	Стол	Мебель	Специализированное	Складной, прямоугольный не более 1200 мм	
9	Горелка для карамелизации	Оборудование	Специализированное	Газовая, кондитерская	
10	Весы	Оборудование	Специализированное	Электронные, микрограммные	
11	Набор ножей	Оборудование	Специализированное	поварская тройка	
12	Набор досок разделочных	Оборудование	Специализированное	Пластик, 15/20/30/40 см	
13	Доска для сыра	Оборудование	Специализированное	Круглая, деревянная с углублением	



14	Поднос официанта	Оборудование	Специализированное	Пластик, прямоугольный прорезиненный 35/45см
15	Поднос барный	Оборудование	Специализированное	Пластик, круглый D=275,Н=25мм
16	Подставка для кулера	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь
17	Корзина	Оборудование	Специализированное	Для хлеба, круглая
18	Бокал д/бренди «Эталон»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 500 мл
19	Бокал для белого вина	Оборудование	Специализированное	Стекланный, из одной коллекции до 260 мл
20	Бокал для воды	Оборудование	Специализированное	Стекланный, из одной коллекции до 360 мл
21	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 280 мл
22	Бокал для красного вина	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл из одной коллекции
23	Фужер флейта	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл из одной коллекции
24	Бокал кокт. рюмка маленькая	Оборудование	Специализированное	Стекланный, из до 90 мл
25	Бокал кокт. рюмка большая	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 280 мл
26	Бокал Олд Фэшн	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
27	Бокал Олд Фэшн «Концерто»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
28	Бокал Олд Фэшн «Праймери»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
29	Бокал Олд Фэшн «Пулсар»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 300 мл
30	Бокал Хайбол	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
31	Бокал Хайбол «Нью-Йорк»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
32	Бокал Хайбол «Пикадилли»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
33	Бокал Хайбол «Романтика»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
34	Бокал Харикейн «Бистро»	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 240 мл
35	Бокал для порто	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 100 мл из одной коллекции
36	Бокал для хереса	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 100 мл из одной коллекции
37	Фужер чаша	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 160 мл из одной коллекции
38	Дегустационный бокал	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 140 мл
39	Бокал Маргарита	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 250 мл
40	Чашка для пунша	Оборудование	Специализированное	Стекланная
41	Пус кафе	Оборудование	Специализированное	Стекланный, до 120 мл
42	Снифтер	Оборудование	Специализированное	Стекланный
43	Ложка для чая	Оборудование	Специализированное	Металлические из одной коллекции

44	Ложка для латте	Оборудование	Специализированное	Металлические, из одной коллекции
45	Сахарница фарфор	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
46	Пара для капучино (блюдец + кружка)	Оборудование	Специализированное	фарфор, из одной коллекции
47	Пара для эспрессо (блюдец + кружка)	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
48	Соусник	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
49	Салфетница	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
50	Миска	Оборудование	Специализированное	Стеклянная, многопорционная, глубокая с крышкой
51	Миска	Оборудование	Специализированное	Стеклянная, многопорционная, глубокая с крышкой
52	Стол	Мебель	Специализированное	Складной, круглый не более 1200 мм.
53	Сервант официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции
54	Стул	Мебель	Специализированное	Каркас деревянный, с мягким сиденьем
55	Балон кремер	Оборудование	Специализированное	1000мл
56	Емкость для льда	Оборудование	Специализированное	Стеклянные
57	Совок для льда	Оборудование	Специализированное	Пластик
58	Нож сомелье	Оборудование	Специализированное	профессиональный
59	Нарзанник	Оборудование	Специализированное	барный
60	Кулер для льда	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь, 4000мл
61	Поднос официанта	Оборудование	Специализированное	Пластик, круглый D=356, H=25мм, прорезиненный
62	Поднос	Оборудование	Специализированное	Круглый, металлический
63	Пинцет	Оборудование	Специализированное	Поварской
64	Скребок для уборки	Оборудование	Специализированное	Металлический
65	Ваза под цветы	Оборудование	Специализированное	Фарфор
66	Ложка/Нож/Вилка для десертов	Оборудование	Специализированное	Металлический, из одной коллекции
67	Ложка/Нож/Вилка закусочная	Оборудование	Специализированное	Металлический, из одной коллекции
68	Ложка/Нож/Вилка столовая	Оборудование	Специализированное	Металлический, из одной коллекции
69	Нож/Вилка рыбная	Оборудование	Специализированное	Металлический, из одной коллекции
70	Нож для масла	Оборудование	Специализированное	Металлический, из одной коллекции

71	Графин	Оборудование	Специализированное	Стекланный, из одной коллекции, 500 мл
72	Графин 1000мл	Оборудование	Специализированное	Стекланный, из одной коллекции
73	Кувшин 150мл	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 150мл
74	Кувшин 500мл	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 500 мл
75	Кувшин 1000мл	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 1000 мл
76	Кувшин 250мл	Оборудование	Специализированное	Стекланный, 250 мл
77	Ложка для кофе	Оборудование	Специализированное	Металлические из одной коллекции
78	Сливочник	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
79	Минаж (соль/перец)	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
80	Молочник	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
81	Тарелка пирожковая	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
82	Тарелка закусочная	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
83	Тарелка мелкая столовая	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
84	Тарелка десертная	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
85	Тарелка глубокая	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
86	Пара бульонная	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
87	Баранчик с крышкой	Оборудование	Специализированное	Металлический, однопорционный
88	Стеллаж	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 8 секций, 730x338x1460
89	Мельница для перца/соли	Оборудование	Специализированное	Деревянная
90	Декантер	Оборудование	Специализированное	Стекланный
91	Супник	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
92	Чайник заварочный	Оборудование	Специализированное	Фарфор, из одной коллекции
93	Сковорода для фламбе	Оборудование	Специализированное	С тефлоновым покрытием, диаметр 25см
94	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ
95	Аудиосистема	Оборудование	Основное	Настольная
96	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900x400x600 мм
97	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль

98	Интерактивная панель с мобильной стойкой  Организация и технология обслуживания в общественном питании	ТС  УМК	Основное	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС
----	--	---------------	----------	--

Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Сервер для информационных систем и хранения данных	ТС	Основное	Тип не менее 2 процессоров (не менее 2.8 ГГц), оперативная память не менее 2 × 16 Гб DDR4, рейд, блок питания не менее 600Вт, сетевая карта не менее 2x1 Гб, 4x100Гб – RG45, жесткий диск не менее 4 × HDD не менее 1Тб, SSD не менее 512 Гб.	ОП.07ц
2	Серверная ОС	Программное обеспечение	Основное	Серверная операционная система X64	
3	IP – камера	ТС	Основное	Мини-купольная, матрица 1/3", разрешение не менее 4Мп	
4	WiFi-роутер	ТС	Основное	Подключение к интернету: Ethernet RJ-45, стандарт Wi-Fi: 802.11, скорость портов не менее 100 Мбит/с	
5	Источник бесперебойного питания 850	ТС	Основное	Полная выходная мощность не менее 850 ВА	
6	Стул	Мебель	Основное	Каркас металлический усиленный	
7	Кресло	Мебель	Основное	Цвет: черный, Кож.зам, каркас: пластик	
8	Стеллаж	Мебель	Основное	Стеллаж металлический 200/60-5", высота – 2000 мм, длина 1000 мм, глубина 600 мм, 5 полок, сборная стойка	

9	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой приставной
10	Сервер	ТС	Основное	Сервер C375139 Ц Intel Xeon SuperMicro
11	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер-процессор Founder
12	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК C358994Ц-Intel Pentium G3260
13	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер (СПЕЦВУЗАВТОМАТИКА)
14	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК C505037Ц NL-Intel Core i5-7400
15	Сервер	ТС	Основное	Сервер DEPO
16	Сетевое хранилище	ТС	Основное	Сетевое хранилище QNAP
17	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер Intel P-Line
18	Сервер	ТС	Основное	Сервер HP ML-110G7
19	Сервер	ТС	Основное	Сервер Intel Xeon
20	Источник бесперебойного питания 650	ТС	Основное	Источник бесперебойного питания 650
21	Источник бесперебойного питания 1500	ТС	Основное	ИБП 1500 с кабелем
22	Маршрутизатор	ТС	Основное	Маршрутизатор ASUS RT-AC88U Dual-band Gigabit Route
23	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК C589134Ц NT-Intel Core i3-9100
24	Коммутатор	ТС	Основное	Коммутатор TP-Link TL-SG1048
25	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК Core C512196Ц NL-Intel i5-7500/H270A
26	Сервер	ТС	Основное	Сервер C511944Ц NL-Intel Xeon E3-1240v6
27	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C623115Ц NL-Intel Core i5-9600K
28	Маршрутизатор	ТС	Основное	Маршрутизатор MikroTik RB3011UiAS-RM
29	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C623115Ц NL-Intel Core i5-9600K
30	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C642042Ц NL-Intel Core i5-9600K
31	Источник бесперебойного питания 650	ТС	Основное	Источник бесперебойного питания 650
32	Коммутатор	ТС	Основное	Коммутатор D-Link DGS-1100-16V2 управляемый

33	Кондиционер	Оборудование	Основное	Настенная Сплит система
34	Кондиционер	Оборудование	Основное	Настенная Сплит система
35	Полка для оборудования консольная	Мебель	Основное	Полка для оборудования консольная
36	Стол	Мебель	Основное	Стол аудиторский
37	Стол	Мебель	Основное	Стол управления с ящиками
38	Стул офисный	Мебель	Основное	Стул офисный на колесах (спинка - сетка) серый
39	Тумбочка белая	Мебель	Основное	Тумбочка белая
40	Тумбочка офисная на колесах	Мебель	Основное	Тумбочка офисная на колесах
41	Тумбочка офисная на колесах	Мебель	Основное	Тумбочка офисная на колесах
42	Комплект мебели (полки для документов и шкафчики)	Мебель	Основное	Комплект мебели (полки для документов и шкафчики)
43	Стол	Мебель	Основное	Стол для заседаний белый на хром.ножках
44	Стол для ПК с ящиками	Мебель	Основное	Стол для ПК с ящиками
45	Стол офисный мал. (1 ящик)	Мебель	Основное	Стол офисный мал. (1 ящик)
1	Мобильный компьютерный класс	ТС	Основное	24 ноутбука (с компьютерной мышью) со станцией зарядки. Процессор не менее i3 (не менее 1,6 ГГц, не менее 4 ядер), дисплей не менее 15,6" оперативная память DDR4 не менее 8 Гб, SSD не менее 256 Гб, предустановленная ОС, пакет офисных программ

2	Комплекс автоматизации гостиничной и ресторанной деятельности	Программное обеспечение	Специализированное	<p>Система гостиничной деятельности: бронирование, учет заезда и выезда гостей, самостоятельное заселение гостей и контроль доступа в номер, управление заказами гостей, электронная гостиничная замковая система, планирование и контроль работы горничных, ведение учета минибаров, белья и уборок, проведение расчетов с номерным фондом не менее 10 номеров.</p> <p>Система ресторанной деятельности: автоматизация ресторана, фаст-фуда, фабрики кухни: касса ресторана и фаст-фуда с монитором покупателя, станция для управление заказами кухни, электронная очередь, мобильный официант на смартфоне, станция для автоматизации электронного документооборота на производстве, маркировка готовой продукции</p>
3	Автоматизированная система управления отелем и гостиничной сетью	Программное обеспечение	Специализированное	<p>Автоматизированная система управления отелем и гостиничной сетью, обеспечивающая возможность доступности выгрузки данных из АСУ, синхронизация доступности по нескольким блокам квоты АСУ; выгрузка цен взрослых, детских и дополнительных мест из АСУ; бронирование номеров: добавление и модификация брони в УСУ, детализация типов размещения, указание источника бронирования, начисление дополнительных услуг в АСУ.</p>
4	Стол обучающегося	Мебель	Основное	письменный, двухместный, ЛДСП
5	Стул обучающегося	Мебель	Основное	каркас металлический

1	Интерактивная панель с мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС
2	МФУ	ТС	Основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменные размеры не менее 900х400х600 мм
4	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль
5	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер-процессор HP

### 1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

#### Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Письменные размеры не менее 900х400х600 мм	ФК.00
2.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
3.	Стенка гимнастическая	Оборудование	Специализированное	Деревянная сборная конструкция для гимнастических упражнений	
4.	Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической	Оборудование	Специализированное	Навесная цельносварная конструкция на гимнастическую стенку	
5.	Гимнастическая скамейка	Оборудование	Специализированное	Состоит из деревянной скамьи на металлических не регулируемых опорах и деревянного бруса для повышения прочности	
6.	Брусья гимнастические	Оборудование	Специализированное	Состоят из рамы, четырёх стоек с механизмами зажима и фиксации, четырёх вертлюгов и двух стеклопластиковых жердей.	
7.	Перекладина гимнастическая	Оборудование	Специализированное	Состоит из никелевого стержня,	



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				двух стоек и четырех растяжек. Никель характеризуется высокой коррозионной стойкостью — устойчив на воздухе, в воде, в щелочах, в ряде кислот	
8.	Бревно гимнастическое	Оборудование	Специализированное	Выполнено из клееного дерева, покрытого двумя слоями лака, оснащено двумя нерегулируемыми металлическими опорами.	
9.	Конь гимнастический	Оборудование	Специализированное	Корпус, закреплённый на двух стальных опорах с четырьмя выдвижными стойками («ногами») с резиновыми наконечниками. Корпус изготовлен из дерева, покрыт упругой набивкой и туго обтянут искусственной мебельной кожей тёмных тонов.	
10.	Мат гимнастический	Оборудование	Специализированное	Из качественного поролона и износостойкого кожвинила, имеет съёмный чехол, на "молнии" толщина мата -10 см. Длина – 2 м. Шир	
11.	Канат для перетягивания	Оборудование	Специализированное	Состоит из хлопчатобумажной пряжи тросовой свивки	
12.	Зона приземления для прыжков в высоту	Оборудование	Специализированное	Материал: вспененный полеуритан. Размеры: 180*50*0,8см	
13.	Степ-платформа	Оборудование	Специализированное	Высота платформы регулируемая. Материал: нетоксичный пластик.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
14.	Дорожка для разбега	Оборудование	Специализированное	Длина 5-10 м, цвет – черный. Имеет покрытие из резины. Покрытие дорожки на одном уровне с полем приземления.	
15.	Скакалка	Оборудование	Специализированное	Нейлоновый шнур диаметром 12 мм.	
16.	Палки гимнастические	Оборудование	Специализированное	Гимнастическая деревянная	
17.	Мяч набивной	Оборудование	Специализированное	Мягкий упругий предмет сферической формы	
18.	Мяч для метания	Оборудование	Специализированное	Диаметр – 6 см, масса – 100 гр., материал– резина, разноцветный пластик.	
19.	Гантели	Оборудование	Специализированное	Материал: хромированная сталь. Посадочный диаметр: 26 мм Замок: фигурная гайка	
20.	Гири	Оборудование	Специализированное	Металлические, весом 16, 24, 32 кг,	
21.	Секундомер	Оборудование	Специализированное	Индикация минуты, секунды	
22.	Весы напольные	Оборудование	Специализированное	Предназначены для измерения веса до 150 кг. Активация нажатием, антикоррозийное покрытие	
23.	Кольцо баскетбольное	Оборудование	Специализированное	Облегченное с сеткой диаметр прутка кольцам, стандартный размер, вес -- 1,1 кг	
24.	Щит баскетбольный	Оборудование	Специализированное	Р-р1800x1050мм, из ламинированной фанеры	
25.	Рама для выноса баскетбольного щита или стойка баскетбольная	Оборудование	Специализированное	Изготовлена из металлической трубы диаметром 76 мм.	
26.	Сетка баскетбольная	Оборудование	Специализированное	Сетка белого цвета. Толщина нити сетки – от 2,6 до 5 мм. Материал капрон	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
27.	Мяч баскетбольный	Оборудование	Специализированное	Сферической формы с традиционным рисунком из восьми вставок и черных швов. Масса мяча (официально принятого размера 7) составляет 567—650 г, окружность — 750—780 мм.	
28.	Стойки волейбольные	Оборудование	Специализированное	Изготовлена из металлической трубы диаметром 76 мм. Верхняя часть трубы заглушена. Высота - 2.85 м. (в том числе 0.30м основа	
29.	Сетка волейбольная	Оборудование	Специализированное	Размеры стандартной волейбольной сетки: длина 9,5 м, ширина 1 м, ячейки квадратные со стороной 10 см. Верх и низ сетки обшит прочной синтетической лентой.	
30.	Волейбольный мяч	Оборудование	Специализированное	Упругий предмет сферической формы, обеспечивающий максимальный отскок	
31.	По дисциплине физическая культура	УМК			

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

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул	Мебель	основное	Ученические с мягким сиденьем, не менее 75	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
2.	Стол для чтения двухместный	Мебель	основное	письменный, двухместный, ЛДСП, не менее 10	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
3.	Витрина	Мебель	основное	мобильная островная, металлическая	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
4.	Шкаф книжный закрытый.	Мебель	основное	Габаритные размеры: 800x300x2200 мм	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
5.	Стол модульный сборный	Мебель	основное	Круглой формы, ЛДСП	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
6.	Шкаф для документов.	Мебель	основное	Габаритные размеры: 900x460x1970 мм	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
7.	Ноутбук	ТС	основное	Производительность процессора: не менее 2,9 ГГц. Диагональ экрана: не менее 15,6 дюймов. Объем оперативной памяти не менее 8 Гбайт.	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
8.	Устройство многофункциональной (мфу).	ТС	основное	Технология печати – лазерная. Цветность печати - черно-белая. Максимальный формат - А4.	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
9.	Персональный компьютер.	ТС	основное	Экран: диагональ экрана 23.8 ""/Разрешение экрана 1920 x 1080. Процессор: Intel Pentium 4415U/Частота 2.3 ГГц/2	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ядра/4 потока. Оперативная память: 4Гб/SO-DIMM/DDR4. Графический адаптер:	
10.	Видеопроектор с проекционным экраном	ТС		переносной с экраном	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
11.	Конференцсвязь	ТС	основное	программная система	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
12.	Электронный ресурс цифровой образовательной среды спо	ТС	специализированное	Электронный ресурс «Профобразование»	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
13.	Электронная библиотека	ТС	специализированное	Издательство «Академия»	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
14.	Электронные учебно-методические комплексы	ТС	специализированное	Корпорация «Диаполь»	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
15.	Виртуальные практикумы	ТС	специализированное	Издательский центр «Академия»	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
		УМК			

*Актный зал*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стул	Мебель	основное	С мягким сиденьем, не менее 75	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
	Трибуна	Мебель	основное	Напольная, ЛДСП	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
	Видеопроектор с проекционным экраном	Оборудование	основное	переносной с экраном	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
	Акустическая система	Оборудование	основное	размещение по соответствующему графическому плану,	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				крепится на сцене	
	Набор звуковой аппаратуры	Оборудование	основное	микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
	Набор осветительной техники	Оборудование	основное	Освещение сцены актового зала не менее 300 лк, а самого зала – не менее 200 лк.	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
	Конференцсвязь	ТС	основное	программная система	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	ОС Windows 10 Pro ESD Action pack	1	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
2	ОС Windows 10 RUS OLP NL Acdmc	58	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
3	ОС Windows 10 Pro.Upgrade	31	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
4	ОС WINDOWS 7	3	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
5	ОС Linux	164	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
6	ОС Astra Linux	196	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
7	Офисные программы MicrosoftOfficePro 2016 RUS OLP NL Ac	28	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
8	Офисные программы ROffice	196	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
9	Офисные программы "Мой офис"	84	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
10	Антивирусная программа для серверов (Kaspersky Endpoint Security)	25	ОП.01-ОП.07ц, ПМ.01, ПМ.02
11	ПО r_keeper CashDesk Кассовая станция для Windows v.7	2	ПМ.01, ПМ.02
12	ПО r_keeper Guest_Screen v.7 - Лицензия LifeTime	2	ПМ.01, ПМ.02

13	ПО r_keeper Kitchen Display System (KDS Pro) v.7	2	ПМ.01, ПМ.02
14	ПО r_keeper Queue Management System (QMS) v.7	2	ПМ.01, ПМ.02
15	ПО r_keeper StoreHouse v.5 Модуль FoodFactory	2	ПМ.01, ПМ.02
16	ПО Менеджер R-Keeper-Medit	3	ПМ.01, ПМ.02
17	ПО r_keeper MobileWaiter Официант на Android/iOS v.7	2	ПМ.01, ПМ.02

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2024г.**



**СОДЕРЖАНИЕ**

**Общие положения ..... 3**  
**Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы..... 6**

### **Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.01 Официант бармен разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант бармен, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Разработана законодательными и нормативно-правовыми документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
2. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №731);;
4. Приказом Министерства образования от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н "Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68146);

**Цель государственной итоговой аттестации** – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант бармен и является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) среднего профессионального образования в ОО СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.01 «Официант бармен» и является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП-П) среднего профессионального образования в ОО СПО.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326).

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

#### **Задачи государственной итоговой аттестации:**

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.01 Официант бармен

присваивается квалификация: *официант, бармен, буфетчик*

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки *квалифицированных рабочих, служащих* и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии 43.01.01 Официант бармен

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

Таблица 1

## Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
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

Таблица 2

## Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Содержание профессиональной компетенции
<b>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>	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.
<b>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>	ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
	ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
	ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК 2.4.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ПК 2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
	ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта

	ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
--	---------	---

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### **3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации**

#### **3.1. Вид государственной итоговой аттестации**

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.01 Официант, бармен, сдают ГИА в форме выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)

Эти виды испытаний позволяют наиболее полно проверить уровень сформированности профессиональных компетенций выпускника, готовность к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.01 Официант, бармен присваивается квалификация: официант бармен буфетчик.

#### **3.2. Объем времени на подготовку и проведение**

Согласно ФГОС, в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по Государственная итоговая аттестация по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.01 «Официант, бармен на защиту ВКР – 1 недели (с «21» июня по «28» июня).

### 3.3. Сроки проведения

Сроки проведения аттестационного испытания с 17.06 по 28.06 (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 и локальными нормативными актами)

### 3.4 Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы

Программа организации проведения защиты выпускной квалификационной работы как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание выпускной квалификационной работы (*выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа*), порядок оценки результатов выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа (*выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа*) направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Выпускной квалификационной работы предполагает написание выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику выпускных квалификационных работ, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации (ГИА):

- Программа государственной итоговой аттестации в образовательной организации (доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА);
- Распоряжение о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета);
- Протокол ознакомления студентов с Программой проведения государственной итоговой аттестации;
- Приказ о закреплении тем ВКР, назначении руководителей и консультантов по ним;
- Производственные характеристики;
- Сводная ведомость итоговых оценок;
- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям (аттестационные листы);
- ВКР выпускников;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению ВКР обучающихся (на каждого обучающегося);
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов обучающимся группы, защитившим ВКР по профессии;

Приказ об утверждении председателя государственной экзаменационных комиссии, состава государственной экзаменационной комиссии по каждой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности, реализуемой образовательной организацией (при необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной образовательной программе).

### **3.5. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа с ОВЗ**

3.6.1. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом VII Приказа Минобрнауки РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.6.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

3.6.3. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.6.4. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения ГИА оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка)

3.6.5. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

### 3.6 Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Показатели			
Оценки « 2 - 5»			
«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.

Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

### 3.7. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

3.7.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

3.7.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

3.7.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

3.7.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов Оператора, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

3.7.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.



При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

3.7.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

3.7.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

3.7.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

3.7.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

3.7.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

**Приложения:**  
Предлагаемые темы ВКР

№ п/п	Темы письменной экзаменационной работы	Темы выпускной практической квалификационной работы	Профессиональный модуль	ПК	ОК
1.	Организация обслуживания в ресторане банкета-чая на 16 человек с подачей напитка OLD FASHIONED	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
2.	Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 16 гостей подачей смешанного напитка ESPRESSO MARTINI	Исполнительная сервировка стола по меню банкета за столом с полным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
3.	Организация обслуживания свадебного банкета с частичным обслуживанием официантами на 60 человек с подачей смешанного напитка SPRITZ VENEZIANO	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с частичным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
4.	Организация обслуживания завтрака по типу «шведский стол» на 100 человек с подачей смешанного напитка NEGRONI	Исполнительная сервировка стола по меню с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
5.	Организация обслуживания в ресторане банкета-коктейля на 120 человек с подачей смешанного	Исполнительная сервировка стола по меню банкета- с приготовлением и подачей горячих	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.

	напитка LONG ISLAND ICED TEA	напитков (кофе по жеребьевке)	приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 7. ОК 8. ОК 9
6.	Организация обслуживания завтрака в отеле по типу «шведский стол» на 80 человек с подачей смешанного напитка AMERICANO	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	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 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
7.	Организация обслуживания в кафе банкета – фуршет на 40 человек с подачей смешанного напитка TEQUILA SUNRISE	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
8.	Организация обслуживания в санатории банкета ужина по типу «шведский стол» на 60 человек с подачей смешанного напитка MANHATTAN	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	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 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
9.	Организация обслуживания в кафе банкета -чая на 24 человека с подачей горячего напитка кофе по Ирландски	Исполнительная сервировка стола по меню банкета- чая с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
10.	Организация обслуживания в восточном ресторане банкета-чая на 12 человек с подачей напитка CLOVER CLUB	Исполнительная сервировка стола по меню банкета- чая с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
11.	Организация обслуживания в ресторане банкета	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с полным	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3.	ОК 1. ОК 2. ОК 3.

	за столом с полным обслуживанием официантами на 16 человек с подачей смешанного напитка DAIQUIRI	обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
12.	Организация обслуживания в кафе банкета-фуршета на 60 человек с подачей коктейля BLOODY MARY	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	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 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
13.	Организация обслуживания в баре банкета-коктейля на 80 человек подачей смешанного напитка MAI-TAI	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
14.	Организация обслуживания в кафе банкета - коктейля на 40 человек с подачей слоистого коктейля B52	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
15.	Организация обслуживания в ресторане банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 12 человека с подачей смешанного напитка SINGAPORE SLING	Исполнительная сервировка стола по меню банкета за столом с полным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
16.	Организация обслуживания свадебного банкета на 100 человек с подачей смешанного напитка COSMOPOLITAN	Исполнительная сервировка стола по меню с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8.

			смешанных напитков и простых закусок»		ОК 9
17.	Организация обслуживания в чайной банкета-чая на 12 человека с подачей смешанного напитка PINA COLADA	Исполнительная сервировка стола по меню банкета- чая с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
18.	Организация обслуживания в ресторане банкета - коктейля на 50 человек с подачей аперитива STINGER	Исполнительная сервировка стола по меню банкета-коктейля с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
19	Организация обслуживания в суши баре банкета-фуршета на 80 человек с подачей смешанного напитка KIR	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
20	Организация обслуживания в кафе банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 30 человек с подачей смешанного напитка DRY MARTINI	Исполнительная сервировка стола по меню банкета за столом с частичным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
21	Организация обслуживания в отеле ресторана банкета-фуршета на 100 человек с подачей освежающего напитка DERBY	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
22	Организация обслуживания в кафе банкета-	Исполнительная сервировка стола по меню банкета- чая с	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3.	ОК 1. ОК 2. ОК 3.

	чая на 26 человека с подачей смешанного напитка RUSSIAN SPRING PUNCH	приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
23	Организация обслуживания в пиццерии банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 50 человек с подачей смешанного напитка SCREWDRIVER	Исполнительная сервировка стола по меню банкета за столом с частичным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
24	Организация обслуживания в шашлычной банкета с частичным обслуживанием официантами на 40 человек с подачей смешанного напитка MOSCOW MULE	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с частичным обслуживанием официантами с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9
25	Организация обслуживания в баре банкета-фуршета на 50 человек с подачей смешанного напитка HEMINGWAY SPECIAL	Исполнительная сервировка стола по меню банкета с приготовлением и подачей горячих напитков (кофе по жеребьевке)	ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.7.	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9

1

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**2024 г.**

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

## Целевые ориентиры воспитания

<b>Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии 43.01.01 Официант, бармен</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
– понимающий профессиональное значение отрасли профессии 43.01.01 Официант, бармен для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни <i>Республики Крым и г. Симферополь, в частности.</i>
<b>Патриотическое воспитание</b>
– осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию 43.01.01 Официант, бармен
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности <i>профессии 43.01.01 Официант, бармен</i> , знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
<b>Эстетическое воспитание</b>
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре <i>профессии 43.01.01 Официант, бармен</i>
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности <i>профессии 43.01.01 Официант, бармен</i>
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
– применяющий знания о нормах выбранной <i>профессии 43.01.01 Официант, бармен</i> , всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– проявляющий способности к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморазвитию, самообразованию, самоорганизации)
– Проявляющий уважение к труду, людям труда, ответственное потребление и бережное отношение к результатам своего труда и других людей, прошлых поколений.
<b>Экологическое воспитание</b>
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
<b>Ценности научного познания</b>
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности <i>профессии 43.01.01 Официант, бармен</i>
– выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке



- |  |
|--|
| – Обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах как компонентах единого мира, многообразии объектов и явлений природы, о связи мира живой и неживой природы, о науке, научном знании, научной картине мира. |
| – проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности  |

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

### Модуль «Образовательная деятельность»

использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающихся своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

### Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии 43.01.01 Официант, бармен
организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

### Модуль «Наставничество»

разработку программы наставничества;
мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций профессии 43.01.01 Официант, бармен
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.01 Официант, бармен
содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

**Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии 43.01.01 Официант, бармен»**

<p>мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты</p>
<p>встречи с известными представителями <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>
<p>круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>

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

<p>организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>
<p>размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>

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

<p>профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>
<p>совместные мероприятия, посвященные Дню <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>

**Модуль «Профилактика и безопасность»**

<p>реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>
<p>организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>
<p>поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>

**Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

<p>организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>
<p>организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен: презентации, лекции, акции</p>
<p>реализация социальных проектов по <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами</p>

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

<p>организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню <i>профессии 43.01.01</i> Официант, бармен</p>
--

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 43.01.01 Официант, бармен
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 43.01.01 Официант, бармен
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии 43.01.01 Официант, бармен»
проведение практико-ориентированных мероприятий

### РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации
привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен осуществляется на основе соглашений о партнёрстве и сотрудничестве.

#### 3.2. Нормативно-методическое обеспечение

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторе
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества
<i>Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)</i>
договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

#### 3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

*Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, бармен – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)*

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
---

участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией 43.01.01 Официант, бармен
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии 43.01.01 Официант, бармен
успешное освоение образовательных программ по профессии 43.01.01 Официант, бармен

*Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование*

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.
---

#### **3.4. Анализ воспитательного процесса**

*Анализ воспитательного процесса по профессии может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.*

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен
--

**Календарный план воспитательной работы  
по профессии 43.01.01 Официант, бармен**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	<b>1. Образовательная деятельность</b>			
1.	Уроки литературы, приуроченные к юбилеям российских писателей и поэтов	1 – 2 курсы	в течение года	преподаватели русского языка и литературы
2.	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датам и государственным праздникам РФ, в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 2 курсы	в течение года	советник директора по воспитанию, кураторы
3.	Использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов и проч.), способствующих повышению статуса и престижа профессии «Официант, бармен», прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях	1 – 2 курсы	ежемесячно	советник директора по воспитанию, кураторы
4.	Организация и проведение научно-практических конференций, круглых столов и семинаров, нацеленных на обсуждение актуальных вопросов и вызовов в профессии 43.01.01 Официант, бармен	1 – 2 курсы	ежемесячно	заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
5.	Регулярный мониторинг и оценка качества образовательного процесса с учетом обратной связи от обучающихся, для непрерывного улучшения качества обучения	1 – 2 курсы	ежемесячно	кураторы
6.	Организация и проведение экскурсий по программе Пушкинская карта	1 – 2 курсы	раз в семестр	заместитель директора по УВР, кураторы
7.	«Введение в профессию». Входное тестирование	1 курс	сентябрь	кураторы, педагоги-предметники
8.	Информационный час, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1 – 2 курсы	03.09.2024	советник директора по воспитанию, кураторы

9.	Викторина «Знания границ не знают», посвящённая Международному дню распространения грамотности	1 – 2 курсы	06.09.202 4	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы
10.	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный ко Дню гражданской обороны	1 – 2 курсы	04.10.202 4	педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
11.	Всемирный день стандартов, кинолекторий в рамках проекта Российского общества «Знание». Тематическая викторина	1 – 2 курсы	14.10.202 4	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
12.	Воспитательное мероприятие «День отца»	1 – 2 курсы	15.10.202 4	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября)	1 – 2 курсы	28.10 - 01.11.202 4	кураторы
14.	Час истории «День начала Нюрнбергского процесса»	1 – 2 курсы	20.11.202 4	кураторы, преподаватели истории
15.	Патриотический час «День Государственного герба Российской Федерации»	1 – 2 курсы	29.11.202 4	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
16.	День благодарности бармену. Мастер-классы от амбассадоров профессии.	1 – 2 курсы	01.12.202 4	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК, амбассадоры
17.	Урок мужества, посвящённый контрнаступлению советских войск в битве под Москвой	1 – 2 курсы	05.12.202 4	кураторы, преподаватели истории
18.	Кинолекторий «Гордимся славою Героев», посвящённый Дню Героев Отечества в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 2 курсы	12.12.202 4	советник директора по воспитанию, зав.библиотекой
19.	Правовая игра «Имею право и обязан», посвящённая Дню Конституции Российской Федерации	1 – 2 курсы	09.12.202 4	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения

20.	«О сколько нам открытий чудных...» - День Ньютона	1 – 2 курсы	23.12.202 4	советник директора по воспитанию, преподаватели химии, физики и биологии
21.	Уроки мужества «Блокадный Ленинград»	1 – 2 курсы	27.01.202 5	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
22.	Час истории «Ты в памяти и в сердце, Сталинград!», посвящённый 82-летию Победы в Сталинградской битве	1 – 2 курсы	02.02.202 5	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
23.	Кинолекторий «9 рота», посвящённый Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1 – 2 курсы	03.02.202 5	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
24.	Международный день бармена. Тематическая выставка. Кинолекторий в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 2 курсы	06.02.202 5	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
25.	Викторина «Язык – живая душа народа», посвящённая Международному дню родного языка	1 – 2 курсы	21.02.202 5	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы
26.	День хостес, день бариста. Тематическая выставка. Викторина	1 – 2 курсы	01.03.202 5	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
27.	Час истории «11 лет со Дня воссоединения Крыма с Россией».	1 – 2 курсы	18.03.202 5	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
28.	Интерактивная викторина, посвященная Международному дню театра в рамках Всероссийской недели музыки для детей и юношества	1 – 2 курсы	27.03.202 5	советник директора по воспитательной работе, педагог ДО
29.	Открытый урок «Час Земли», посвящённый Дню космонавтики.	1 – 2 курсы	12.04.25 - 22.04.25	советник директора по воспитательной работе, преподаватели физики

30.	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны. Кинолекторий «Война за ценности и смыслы» в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 2 курсы	19.04.202 5	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
31.	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	1 – 2 курсы	30.04.202 5	советник директора по воспитательной работе, преподаватели ОБЖ и БЖ
32.	Международный исторический диктант «Диктант Победы»	1 – 2 курсы	Май 2025	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
33.	Международный день ресторанов. Интерактивная игра «Ресторан мечты»	1 – 2 курсы	17.05.202 5	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
34.	День официанта. Открытый урок мастерства от амбассадоров.	1 – 2 курсы	21.05.202 5	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
35.	Открытый урок «День славянской письменности»	1 – 2 курсы	24.05.202 5	преподаватели русского языка и литературы
36.	День русского языка (информационная минутка на уроке русского языка)	1 – 2 курсы	06.06.202 5	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы
37.	День ресторатора. Тематическая выставка.	1 – 2 курсы	07.06.202 5	Педагог-организатор
38.	Информационно – познавательная беседа «Я гражданин своей страны», приуроченная ко Дню России	1 – 2 курсы	11.06.202 5	Педагог-организатор, преподаватели обществознания
39.	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной войны. Беседы, классные часы в группах	1 – 2 курсы	22.06.202 5	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории, кураторы
<b>2. Кураторство</b>				
1.	Цикл внеурочных мероприятий "Разговоры о важном"	1 – 2 курсы	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп



2.	Курс занятий «Россия – мои горизонты»	1 – 2 курсы	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп
3.	Тематический классный час «История колледжа. Устав. Правила внутреннего распорядка». Инструктажи по ТБ.	1 – 2 курсы	сентябрь	кураторы групп
4.	Мониторинг состояния здоровья обучающихся и уровня физического развития. Входное тестирование. Анализ состояния здоровья обучающихся	1 – 2 курсы	сентябрь	кураторы групп, медицинская сестра
5.	Изучение коллектива группы. Анкетирование обучающихся: «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др	1 – 2 курсы	сентябрь-октябрь	кураторы групп
6.	Собрания в учебных группах «Я – студент СПО», «Выбираем актив».	1 – 2 курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Проведение классных часов, участие в Днях единых действий	1 – 2 курсы	в течение года	кураторы групп
8.	Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД	1 – 2 курсы	по необходимости	кураторы групп
9.	Консультации с преподавателями- предметниками (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1 – 2 курсы	в течение года	кураторы групп
10.	Работа с родителями	1 – 2 курсы	в течение года	кураторы групп
11.	Мониторинг социальных сетей	1 – 2 курсы	в течение года	кураторы групп
12.	Экскурсии, выездные мероприятия	1 – 2 курсы	в течение года	кураторы групп
13.	Контроль выполнения Правил внутреннего распорядка	1 – 2 курсы	в течение года	кураторы групп
14.	Организация внеурочной занятости обучающихся	1 – 2 курсы	в течение года	кураторы групп
15.	Контроль посещаемости и успеваемости	1 – 2 курсы	в течение года	кураторы групп
	<b>3. Наставничество</b>			

16.	Формирование базы наставников и наставляемых		по запросу	куратор программы наставничества
17.	Разработка программы наставничества по специальности		август 2024	куратор программы наставничества
18.	Тренинг «Мы команда»	1 – 2 курсы	в течение года	педагог-психолог
19.	Мониторинг, оценка результатов	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
20.	Построение профессиональной траектории по профессии «Официант, бармен». Деловая игра по программе «Конструктор карьеры». Встреча с амбассадорами	1 – 2 курсы	октябрь 2024	куратор программы наставничества, амбассадоры
21.	Содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
22.	Оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
23.	Проведение персонализированных консультаций и индивидуального сопровождения, наставляемых в рамках профессионального развития и решения возникающих проблем и задач	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
24.	Разработка и реализация индивидуальных планов развития, нацеленных на удовлетворение специфических потребностей и интересов каждого наставляемого	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
25.	Предоставление наставляемым доступа к ресурсам и инструментам, необходимым для профессионального развития, включая специализированные книги, программное обеспечение и т. д.	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
26.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
27.	Участие наставляемых в региональных, национальных и международных конференциях, выставках и конкурсах, связанных с их профессию	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества

28.	Взаимодействие с родителями или законными представителями наставляемых (для младших и несовершеннолетних студентов), чтобы обеспечить координацию и поддержку в домашней среде	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
29.	День наставника профессии 43.01.01 Официант, бармен «Мастерская наставника»	1 – 2 курсы	Январь 2025	куратор программы наставничества
30.	«Мой путь – официант-бармен». Конкурс эссе по ПМ.02	1 – 2 курсы	Январь 2025	куратор программы наставничества, преподаватели МДК
31.	«Лучший по профессии «Официант, бармен». Конкурс	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, заместители директора по УВР и УПР
32.	«Наставник – мое призвание». Мастер-классы амбассадоров на предприятии и в колледже для обучающихся младших курсов	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
33.	Участие в оценке и анализе достижений и прогресса наставляемых, в том числе через регулярные отчеты, встречи и обратную связь	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
34.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1 – 2 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
	<b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>			
1.	Торжественная линейка. Концертные номера	1 – 2 курсы	02.09.2024	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО, заместитель директора по УВР
2.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага Российской Федерации	1 – 2 курсы	каждый понедельник	советник по воспитанию, педагог-организатор
3.	«Мы ищем таланты!». Входной опрос внеурочной занятости, способности и увлечения обучающихся	1 – 2 курсы	сентябрь	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО,

4.	День солидарности в борьбе с терроризмом	1 – 2 курсы	03.09.2024	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
5.	Всероссийский урок Мира	1 – 2 курсы	06.09.2024	советник директора по воспитанию
6.	Международный день туризма	1 – 2 курсы	27.09.2024	советник директора по воспитанию, преподаватели МДК, преподаватели физ.культуры
7.	Всероссийский открытый урок ОБЖ (урок подготовки к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1 – 2 курсы	сентябрь	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
8.	Участие в Национальной премии «Студент года». Региональный этап	1 – 2 курсы	сентябрь	кураторы, советник директора по воспитанию
9.	День пожилого человека. Посещение ветеранов.	1 – 2 курсы	01.10.2024	Советник директора по воспитанию, наставник отряда волонтеров
10.	Тематическая выставка ко Дню учителя	1 – 2 курсы	04.10.2024	советник директора по воспитанию, кураторы, педагоги ДО
11.	«От всей души!». Концертная программа, посвященная Дню Профтехобразования	1 – 2 курсы	02.10.2024	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
12.	Посвящение в студенты первокурсников	1 – 2 курсы	октябрь 2024	кураторы групп, педагог-организатор
13.	Большой этнографический диктант	1 – 2 курсы	03.11.2024	кураторы групп, педагог-организатор
14.	4 ноября — День народного единства	1 – 2 курсы	04.11.2024	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	День призывника. Тематические мероприятия.	1,2 курсы	15.11.2023	Педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
16.	Международный день толерантности. Тематические уроки. Игра «Будем знакомы»	1,2 курсы	17.11.2023	Преподаватели, кураторы групп, педагог-психолог

17.	День правовых знаний. Тематические мероприятия.	1 – 2 курсы	20.11.202 4	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения
18.	День матери. Тематические мероприятия.	1 – 2 курсы	29.11.202 4	советник директора по воспитанию
19.	Международный день компьютерной безопасности. Тематические мероприятия.	1 – 2 курсы	30.11.202 4	советник директора по воспитанию, преподаватели информатики и ИКТ
20.	День Героев Отечества. Тематические мероприятия.	1 – 2 курсы	09.12.202 4	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания
21.	День Конституции Российской Федерации. Викторина, выставка стенгазет	1 – 2 курсы	12.12.202 4	кураторы групп, педагог- организатор
22.	Большой праздничный концерт к Новому году.	1 – 2 курсы	26.12.202 4	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
23.	День студенческого самоуправления	1 – 2 курсы	25.01.202 5	кураторы групп, педагог- организатор
24.	Конференция «Никто не забыт, ничто не забыто» ко Дню полного освобождения блокады Ленинграда	1 – 2 курсы	26.01.202 5	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания
25.	День воинской славы России	1 – 2 курсы	февраль 2025	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
26.	Широкая Масленица	1 – 2 курсы	февраль 2025	советник директора по воспитанию
27.	Научно-практическая конференция исследовательских проектов	1 – 2 курсы	08.02.202 5	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели МДК
28.	Международный женский день. Концерт	март	06.03.202 5	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР

29.	День воссоединения Крыма с Россией. Тематические мероприятия	март	17.03.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
30.	Конкурс юморесок	1 – 2 курсы	01.04.2025	кураторы групп, педагог-организатор
31.	Всемирный день здоровья. Круглый стол «Здоровым быть здорово!» Беседы и лекции о гигиене. Студенческие игры.	1 – 2 курсы	07.04.2025	руководитель ССК, кураторы групп
32.	Неделя науки. День космонавтики. Гагаринский урок «Космос — это мы»	1 – 2 курсы	12.04.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели физики и математики
33.	Фестиваль профессий: «Конструктор малого бизнеса. Ресторан мечты»	2-4 курсы	апрель 2025	советник директора по воспитанию, заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
34.	Проведение учебных 5-дневных сборов. Ведение воинского учета	1 – 2 курсы	май 2025	педагог-организатор БЖ
35.	Праздник весны и труда	1 – 2 курсы	30.04.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО
36.	Торжественные мероприятия, посвященные Великой Победе: уроки мужества, концертная программа, кинолекторий, участие в городских проектах и мероприятиях, конкурсах, выставках и др. участие в торжественной церемонии возложения цветов	1 – 2 курсы	28.04 – 08.05.2025	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
37.	Круглый стол «Семья и семейные ценности», приуроченные к Международному Дню семьи	1,2 курсы	15.05.2025	социальный педагог, педагог-психолог
38.	День славянской письменности и культуры	1,2 курсы	27.05.2025	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы
39.	Военно-спортивная игра «Зарница», приуроченная ко Дню защиты детей.	1,2 курсы	01.06.2025	педагог-организатор ОБЖ, руководитель ССК
40.	Международный день защиты детей	1,2 курсы	30.05.2025	советник директора по воспитанию
41.	День молодежи	1 – 2 курсы	12.06.2025	советник директора по воспитанию

42.	Торжественная церемония вручения дипломов «Выпуск-2025»	4 курс	30.06.2025	советники директора по воспитанию, преподаватели, кураторы
43.	Фотоконкурсы, конкурсы, ЕДОД и другие массовые мероприятия	1 – 2 курсы	в течение года	советники директора по воспитанию, педагоги-организаторы, специалисты, кураторы групп
<b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>				
1.	Оформление стендов	1 – 2 курсы	в течение года	Педагог-организатор
2.	Выпуск стенгазет	1 – 2 курсы	в течение года	кураторы групп
3.	Организация музея колледжа	1 – 2 курсы	в течение года	преподаватели МДК
4.	Организация тематических выставок, в том числе книжных	1 – 2 курсы	в течение года	педагог-организатор, библиотекарь
5.	Создание тематических уголков и зон для самостоятельного изучения предметов, которые включают интерактивные модули, мультимедийные презентации и практические задания, связанные со профессией «Официант, бармен»	1 – 2 курсы	в течение года	педагог-организатор, преподаватели МДК
<b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>				
1.	Проведение родительских собраний	родители	в течение года	администрация, кураторы групп
2.	Информационные семинары с родителями в области развития и воспитания детей	родители	ноябрь	социальные педагоги педагог-психолог

3.	Тематические родительские собрания, направленные на формирование правовой культуры родителей, предупреждения безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних.	родители	декабрь	социальные педагоги педагог-психолог
4.	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	родители	в течение года	социальные педагоги
5.	Индивидуальные беседы и консультации	родители	в течение года	социальные педагоги педагог-психолог
6.	Составление социального паспорта групп	все курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях	все курсы	В течение года	кураторы групп
8.	Работа в студенческом совете колледжа и ЦМИ	актив	В течение года	члены Совета
<b>7. Самоуправление</b>				
9.	Собрание студенческого совета	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
10.	Выборы новых старост. Формирование студенческого совета и представителей ЦМИ.	студсовет	сентябрь	советник директора по воспитанию
11.	Организация работы Движения первых	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
12.	Участие в конкурсе «УС-пешная молодежь – 03»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
13.	Участие в конкурсе «Большая перемена»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
14.	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
15.	Организация работы медиа-службы	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
16.	Организация и проведение «Дней здоровья». Коннект-встреча студенческой молодежи «Здоровое поколение»	студсовет	апрель	советник директора по воспитанию педагоги-организаторы кураторы групп



17.	Проведение встречи директора колледжа с активом студенческого совета и лучшими студентами	студсовет	январь	советник директора по воспитанию
18.	Выездные образовательные программы, участие в конкурсах	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
19.	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях.	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
20.	День российского студенчества. День самоуправления.	студсовет	25.01.2024	преподаватели, кураторы групп
21.	Участие в работе студенческого совета колледжа	студсовет	в течение года	члены Совета
22.	Итоги работы студенческого совета и планирование на новый учебный год	студсовет	июнь	советник директора по воспитанию
<b>8. Профилактика и безопасность</b>				
1.	Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану)	1 – 2 курсы	в течение года	Зам. директора по УВР, социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
2.	Организация работы Совета по профилактике правонарушений колледжа	1 – 2 курсы	в течение года	члены Совета
3.	Проведение социально-психологического тестирования студентов	1 – 2 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
4.	Индивидуальные профилактические беседы с несовершеннолетними, требующими особого педагогического внимания, в том числе с несовершеннолетними, находящимися в СОП, ТЖС	1 – 2 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
5.	Вовлечение обучающихся, находящихся в социально-опасном положении в мероприятия, проводимые в образовательной организации	1 – 2 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
6.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Когда чужая боль становится своей...» (памяти жертв Беслана)	1 – 2 курсы	02.09.24 - 08.09.24	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

7.	Неделя безопасности. Уроки безопасности: «Безопасность в обществе», в ОУ; «Безопасность при занятиях физической культурой и спортом»; «Подготовка к действиям в ЧС»	1 – 2 курсы	04.09.24- 08.09.24	преподаватели физкультуры, ОБЖ, БЖ
8.	Неделя профилактики употребления алкоголя и табакокурения «Будущее в моих руках!»	1 – 2 курсы	09.10.24- 15.10.24	социальные педагоги, педагог- психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
9.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Единство в многообразии»,	1 – 2 курсы	13.11.24- 20.11.24	социальные педагоги, педагог- психолог,
10.	Неделя правовых знаний «Имею право и обязан», приуроченная к Всероссийскому дню правовой помощи детям (20 ноября)	1 – 2 курсы	20.11.24- 25.11.24	социальные педагоги, педагог- психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
11.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1 – 2 курсы	Ноябрь 2024	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
12.	Неделя профилактики ВИЧ и пропаганды нравственных и семейных ценностей «Здоровая семья»	1 – 2 курсы	27.11.24- 04.12.24	социальные педагоги, педагог- психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Неделя профилактики «Равноправие» Приурочена к Дню конституции РФ 12 декабря	1 – 2 курсы	11.12.24- 15.12.24	социальные педагоги, педагог- психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
14.	Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE» Приурочена к Международному дню без Интернета –	1 – 2 курсы	22.01.24- 29.01.25	социальные педагоги, педагог- психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	Неделя профилактики употребления психоактивных веществ «Независимое детство» Приурочена к Международному дню борьбы с наркоманией 1 марта	1 – 2 курсы	26.02.25 - 04.03.25	социальные педагоги, педагог- психолог, кураторы,

16.	Неделя здоровья «Здоровье для всех!» Приурочена к Всемирному дню здоровья 7 апреля	1 – 2 курсы	01.04.25-08.04.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
17.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1 – 2 курсы	15.04.25-22.04.25	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
<b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b>				
1.	«Связь времен, связь поколений» Встреча с выпускниками профессии Гостиничный сервис			
2.	Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации	работодатели	в течение года	Заместители директора
3.	Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников	работодатели	в течение года	Заместители директора
4.	Развитие сотрудничества с центром «Моя карьера»		в течение года	ответственный за профориентацию
5.	Организация практической подготовки на базе работодателя	работодатели	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
6.	Проведение совместных мероприятий: организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции, экскурсии, «День без турникета» и т.д.	работодатели 1-4 курс	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
7.	Реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами	работодатели 1-4 курс	в течение года	педагог-организаторы, мастера п/о
8.	«Как правильно составить, резюме?» Встреча со специалистами «Центр занятости населения»			

	<b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>			
1.	Профессиональный старт» - знакомство с профессией и наставником (экскурсия)	1 – 2 курсы	в течение года	кураторы, мастера п/о
2.	Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии»	3-4 курс	ноябрь	педагог - психолог
3.	Участие в ярмарках учебных заведений	2-3 курсы	в течение года	кураторы групп мастера п/о
4.	Проведение конкурсов профессионального мастерства: Абилимпикс, Молодые профессионалы	2-3 курсы	В течение года	заместитель директора по УВР, мастера п/о
5.	Круглый стол с привлечением специалистов «ведение предпринимательской деятельности»	3-4 курсы	апрель	педагоги- организаторы, мастера п/о
6.	Экскурсии на предприятия, встречи с работодателями	3-4 курсы	в течение года	педагоги- организаторы, мастера п/о
7.	Деловая игра «Учимся управлять»	3-4 курсы	февраль	Преподаватели МДК
8.	Фестиваль профессий – выполнение проектной работы командой профессионалов	3-4 курсы	апрель	кураторы групп, представители работодателей
9.	Профориентационное тестирование – обсуждение результатов	1,2,3 курсы	сентябрь	кураторы групп, представители работодателей
10.	Деловая игра «Я ищу работу»	4 курсы	Октябрь	кураторы групп, представители работодателей
11.	Организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии/специальности	Все курсы	в течение года	кураторы групп, представители работодателей
12.	Создание и поддержание базы данных о вакантных рабочих местах и стажировках	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
13.	Организация мастер-классов, семинаров и воркшопов	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
	<b>11. Студенческий театр</b>			
1.	Сбор труппы и выбор репертуара	Участник и труппы	сентябрь	руководитель театра

2.	Подготовка программы ко Дню Профтехобразования	Участник и труппы	05.10.2024	руководитель театра
3.	Подготовка Новогоднего спектакля	Участник и труппы	26.12.2024	руководитель театра
4.	Подготовка программы по фестивалю «1+1!»	Участник и труппы	07.02.2025	руководитель театра
5.	Подготовка программы к 8 марта	Участник и труппы	05.03.2025	руководитель театра
6.	Подготовка итогового спектакля	Участник и труппы	Апрель 2025	руководитель театра
7.	Подготовка программы к 9 мая	Участник и труппы	06.05.2025	руководитель театра
8.	Подготовка Последнего звонки и Выпускного	Участник и труппы	30.06.2025	руководитель театра
<b>12. Студенческие спортивные клубы</b>				
1.	Заседание совета ССК: Организация работы со студентами колледжа с целью привлечения в спортивные секции; Составление плана работы на учебный год.	участник и ССК	Сентябрь 2024	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
2.	Организация работы спортивных секций (по расписанию).	участник и ССК	в течение года	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
3.	Организация соревнований по разным видам спорта	участник и ССК	Октябрь – ноябрь 2024	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
4.	Заседание совета ССК: - корректировка документации работы спортивного клуба; -уточнение обязанностей членов ССК. - подведение итогов за полугодие.	участник и ССК	Декабрь 2024	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
5.	Организация спортивного мероприятия, посвященного дню студента	участник и ССК	Январь 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры

6.	Организация спортивного мероприятия, посвященного Дню защитника Отечества	участник и ССК	Февраль 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
7.	Организация спортивного мероприятия, посвященного 79 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	участник и ССК	Май 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
8.	Заседание совета клуба. Подведение итогов работы ССК, отчет о проведенной работе)	участник и ССК	Май 2025	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
9.	Составление плана на следующий учебный год	участник и ССК	Июнь 2025	руководитель ССК
<b>13. Волонтерский отряд</b>				
1.	Акции по сбору макулатуры, батареек	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
2.	ЭкоГТОФест	волонтеры	25.09.2024	куратор отряда волонтеров
3.	Проект «Марафон добрых дел»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
4.	Участие в акции #стопвичспид	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
5.	День добровольца (волонтера в России)	волонтеры	05.12.2024	куратор отряда волонтеров
6.	Участие в конкурсах и проектах	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
7.	Экоквесты	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
8.	Проект «Сопричастность»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии 43.01.01 Официант, бармен:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров [https://авц.пф](https://авц.пф;);

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

Добавлено примечание ([К1]):