



Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(КГА ПОУ ХТК)

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

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

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 8 от 10.06.2026

Утверждено приказом КГА ПОУ ХТК

приказ № 34-ОД от 11.06.2026.

**Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Интур-Хабаровск»**

 Л.В. Менякова

 О.Ю. Полинцев



2026 год

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **100114.01(43.01.01) Официант, бармен**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 731 (в редакции приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389, приказа Минпросвещения России от 13.07.2021 № 450, ред. от 03.07.2024 № 464), зарегистрированным в Минюсте России 20.08.2013 г. № 29595 (далее - 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 образовательная программа среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен** рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «Общественное питание»

Протокол № 11 от 03.06.2026 г.

Председатель ПЦК

 Ю.И. Быкова

Организация-разработчик:

КГА ПОУ ХТК

Перечень работодателей - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П:

АО «Интур –Хабаровск»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	2
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	216
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1. Область(и) 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	11
4.3. Матрица компетенций выпускника	19
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	25
5.1. Учебный план	25
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	27
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	28
5.4. Календарный учебный график	31
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	32
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	32
5.7. Практическая подготовка	32
5.8. Государственная итоговая аттестация	33
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	33
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	33
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	33
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	34
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	34
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 731 (в редакции приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 389, приказов Минпросвещения России от 13.07.2021 № 450; от 03.07.2024 № 464) (далее – ФГОС, ФГОС СПО) с учетом примерной образовательной программы «Профессионалитет» (далее ПОП-П) по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

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 августа 2013 г. № 731);

Приказ Минпросвещения России от 13.07.2021 г. № 450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Примерная образовательная программа «Профессионалитет» по профессии 43.01.01 Официант, бармен;

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 с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022г. №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;

Локальные нормативные документы Колледжа:

Устав краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж» (КГА ПОУ ХТК);

Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в КГА ПОУ ХТК;

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в КГА ПОУ ХТК;

Положение о практической подготовке обучающихся;

Положение об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

Положение о режиме учебных занятий и расписании

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 (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликеро-водочной продукции и пива возраст не моложе 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»	
Квалификация (-и) выпускника	Официант Бармен Буфетчик	
в т.ч. дополнительные квалификации	нет	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО	1 год 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	2952 часа	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы		
Согласованный с работодателем объем образовательной программы		
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак. ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2736	1786
общеобразовательные дисциплины	1476	810
общепрофессиональный цикл	198	104
профессиональный цикл	1022	836
в т.ч. практика:	684	684
- учебная	216	216
- производственная	468	468
физическая культура	40	36
Вариативная часть образовательной программы	144	82
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	144	82

ОП 06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	34	12
ПМ 03 Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания	110	70
МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	34	14
МДК 03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	34	20
ПП 02 Производственная практика	36	36
Промежуточная аттестация	36	
ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)	36	
Всего	2952	1868

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Официант, бармен	Приказ Минтруда России от 09.03.2022г. №115н	А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания В/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

			С – Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания D – Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания С/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов/барменов D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания

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
осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания	ПМ.03 Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

1. 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации

		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	психологические особенности личности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста

	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	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
		Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности

	профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Навыки:
		оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
		составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
		получение столовой посуды, приборов и столового белья
		сервировка столов с учетом стандартов организации питания
		обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
		контроль предварительной сервировки столов
		Умения:
		оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них
		оценивать качество сервировки столов
		организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
		осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
		соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
		Знания:
		виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
		технологии сервировки столов
		материально-техническую базу обслуживания
		санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
		технологии наставничества и обучения на рабочих местах
		Навыки:

	ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
		рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
		прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания
		передача заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар
		Умения:
		соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню
		предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания
		консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки
		размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя
		Знания:
		правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет
		характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню
		правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд
		правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания
		информационные механизмы обслуживания
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия	Навыки:
		подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Знания:

		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	Навыки: сервировка стола с учетом вида массового мероприятия замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях Умения: сервировать столы с учетом вида массового мероприятия встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Знания: требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях
	ПК 1.5. Управлять работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей	Навыки:
		координация выполнения заданий работниками бригады официантов, барменов
		контроль качества обслуживания гостей организации питания
		координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания
		Умения:
		распределять задания между работниками бригады официантов, барменов
		управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания
		производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания
		пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения
		определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности
		разрешать конфликтные ситуации
		Знания:
		нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы
		методы разрешения конфликтных ситуаций

обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения
		технологии управления персоналом
		современные способы обслуживания в организациях питания
	ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Навыки:
		подготовка бара, буфета к обслуживанию
		подготовка бара, буфета к закрытию
		подготовка к обслуживанию выездного мероприятия
		Умения:
		подготавливать бар, буфет к обслуживанию
		Знания:
		виды и классификации баров
		планировочные решения баров, буфетов
		материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
		правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
		правила личной подготовки бармена к обслуживанию
	ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	Навыки:
		встреча гостей бара и приема заказа
		обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками
		Умения:
		обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных
		принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета
		соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
		соблюдать правила профессионального этикета
		Знания:
		характеристика алкогольных и безалкогольных напитков
		виды и методы обслуживания в баре, буфете
		правила охраны труда
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями
		Навыки:

	ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	приготовление и подача горячих напитков
		приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей
		Умения:
		эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
		Знания:
		правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
	ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Навыки:
		оформление отчетно-финансовых документов
		Умения:
		осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете
		оформлять необходимую отчетно-учетную документацию
		сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
		Знания:
		правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
	ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	Навыки:
		приготовление и подача простых закусок
		Умения:
		готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления
		соблюдать правила личной гигиены
		Знания:
		технология приготовления простых закусок
	ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	Навыки:
		принятие и оформление платежей
		Умения:
		производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
		Знания:
		правила и порядок расчетов с потребителем, оформления платежей по счетам
	ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Навыки:
		приготовление и подача горячих напитков
		приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей
		Умения:

осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания		готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления
		Знания:
		характеристика алкогольных и безалкогольных напитков
	ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	технология приготовления смешанных и горячих напитков
		Навыки:
		рекомендация гостям организации питания по выбору блюд и напитков
		проведение мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания
		Умения:
		выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
		консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
		презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания
		Знания:
		характеристику блюд и напитков, включенных в меню
		правила сочетаемости напитков и блюд
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
		экономику, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовку отчетности организаций питания
	ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации	Навыки:
		передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
		проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
		Умения:
		пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
		вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
		использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
		использовать электронное меню, интерактивный бар
		пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт
		проводить оформление счета для оплаты

		принимать оплату в наличной и безналичной формах
		Знания:
		правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
		порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар
		порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания
		правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов

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 профессио нального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
обязательная ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	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	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ 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	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
				ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
					ТФ В/02.4 Обслуживание

					гостей в зале организации питания
		ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
					ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
		ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
		ПК 1.5 Управлять работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей	33.013	ОТФ С – Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	ТФ С/02.5 Организация работы бригады официантов / барменов
					ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады официантов / барменов
обязательная ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	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	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	33.013	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	ТФ А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в

				организации питания	баре организации питания
				ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	33.013	ОТФ А – Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	ТФ А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
				ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
				ОТФ С – Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания
		ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
		ПК 2.7 Изготавливать	33.013	ОТФ В – Обслуживание	ТФ В/03.4 Обслуживание

		смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки		гостей организации питания, подача блюд и напитков	гостей в баре организации питания
вариативная ПМ.03 Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания	ВД 03 осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания	ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				ОТФ D – Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками	ТФ D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания
		ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации	33.013	ОТФ В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
					ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
					ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

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

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа	Консультации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в акад. часах		Промежуточная аттестация	Обязательная	Вариативная	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам			
								Учебные занятия	Практики				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				
ООД. 00	Общеобразовательные дисциплины		2214	686	52	1434	852	1460		16	1476		502	628	270	76
ОУП.01	Русский язык	э	112	34	6	72	36	70		2			34	38		
ОУП.02	Литература		160	46	6	108	90	106		2			50	58		
ОУП.03	Математика	э	436	134	6	296	180	292		4			106	96	94	
ОУП.04	Иностранный язык	дз	106	32	2	72	72	72					34	38		
ОУП.05	Информатика	дз	154	44	2	108	82	108					34	74		
ОУП.06	Физика	дз	104	30	2	72	22	72							72	
ОУП.07	Химия	дз	104	30	2	72	42	72					34	38		
ОУП.08	Биология	др	104	30	2	72	32	72							72	
ОУП.09	История	дз	136	40	2	94	8	94					42	52		
ОУП.10	Обществознание	э	164	50	6	108	28	104		4			34	74		
ОУП.11	География	др	104	30	2	72	36	72							32	40
ОУП.12	Физическая культура	з,дз	146	72	2	72	66	72					34	38		
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	дз	100	30	2	68	48	68					68			
ДУП.01	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература	др	54	16	2	36	12	36								36
ДУП.02	Основы проектной деятельности	др	114	30	2	82	70	82					32	50		
ДУП.03	Экономика	э	116	38	6	72	28	68		4				72		

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		345	113		232	116	232			287	58	42	42		148
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	дз	60	18		42	28	42			60		42			
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	62	20		42	16	42			62			42		
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	дз	61	19		42	26	42			61					42
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	58	18		40	20	40			58					40
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	46	14		32	14	32			46					32
ОП.06*	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	дз	58	24		34	12	34				58				34
П.00	Профессиональный цикл		1333	207		1126	906	406	720	42	1217	158	68	194	304	560
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	эм	646	80		566	494	170	396	18	664		68	194	304	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	др	250	80		170	98	170			250		68	50	52	
УП.01	Учебная практика	дз	144			144	144		144		144			144		
ПП.01	Производственная практика	дз	252			252	252		252		252				252	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю									18	18					
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	эм	535	79		456	342	168	288	18	553					456
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	др	247	79		168	54	168			247					168
УП.02	Учебная практика	дз	72			72	72		72		72					72
ПП.02	Производственная практика	дз	216			216	216		216		216					216
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю									18	18					
ПМ.03*	Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания	эм	152	48		104	70	68	36	6		158				104
МДК.03.01*	Маркетинг в организациях общественного питания	дз	58	24		34	14	34				58				34
МДК.03.02ц*	Системы автоматизации в ресторанном бизнесе		58	24		34	20	34				58				34
ПП.02*	Производственная практика	дз	36			36	36		36			36				36
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю									6		6				
ФК.00	Физическая культура	з,дз	80	40		40	36	40			80				20	20
	Промежуточная аттестация		42			42				42	36	6			18	24
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36			36					36					36
Итого:			4050	1046	52	2952	1910	2138	720	58	3096	216	612	864	612	864

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 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	58	1	дисциплина введена в учебный план работодателем - АО «Интур-Хабаровск» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
2	ПМ.03 Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания	158	1	профессиональный модуль введен в учебный план работодателем - АО «Интур-Хабаровск» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда
Итого		216		-

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.	Производственная практика Виды работ Подготовка посуды, приборов, белья к обслуживанию. Предварительная сервировка столов. Прием заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Прием заказов на бронирование столика и продукции на вынос.	МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании ПП.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	252	3	Предприятия общественного питания города (Зал ресторана)	Горячев Р.С. Сухин В.О.
2.	Производственная практика Виды работ Оформление витрины и барной стойки с учетом товарного соседства. Подбор посуды, инвентаря. Получение буфетной продукции. Приготовление кулинарной продукции для буфета. Работа на оборудовании для приготовления напитков. Отработка техники налива основных напитков.	МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах ПП.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	216	4	Предприятия общественного питания города (Барная стойка)	Горячев Р.С. Сухин В.О.

3.	Производственная практика Виды работ Проведение анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания. Отработка навыков консультирования покупателей. Выявление конкурентов предприятия. Оценка конкурентоспособности продукции и услуг предприятия. Отработка навыков проведения маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности	МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания ПП.03 Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания	36	4	Предприятия общественного питания города (Администрация ресторана)	Горячев Р.С. Сухин В.О.
4.	Производственная практика Виды работ Работа в системе автоматизации предприятия: внесение и изменение данных, работа с информацией. Отработка навыков по оформлению документации в системе автоматизации	МДК 03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе ПП.03 Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания				
5.	Практическое занятие Тема Организация обслуживания посетителей	МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	2	2	Торговый зал ресторана	Старший официант

	Виды работ Подготовка торгового зала к открытию. Отработка навыков предварительной сервировки к завтраку, обеду, ужину					
6.	Практическое занятие Тема Обслуживание массовых банкетных мероприятий Виды работ Отработка навыков обслуживания потребителей организаций общественного питания на банкетных мероприятиях	МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	3	3	Банкетный зал ресторана	Старший официант
7.	Практическое занятие Тема Характеристика напитков Виды работ Приготовление и подача кофейных напитков	МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	2	3	Барная стойка	Бармен
8.	Экскурсия Тема Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию (<i>организация рабочего места бармена, буфетчика</i>) .	МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	2	4	Барная стойка	Бармен
9.	Практическое занятие Тема Оснащение бара и буфета оборудованием, инвентарем, посудой Виды работ	МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	2	4	Барная стойка	Бармен

	Отработка навыков пользования посудой бара и буфета. Овладение приемами разлива напитков из бутылок. Овладение техники работы с джиггером					
10.	Практическое занятие Тема Технология приготовления безалкогольных коктейлей Виды работ Приготовление и подача безалкогольных коктейлей.	МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	3	4	Барная стойка	Бармен
11.	Практическое занятие Тема Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей Виды работ Приготовление и подача оригинальных коктейлей. Особенности приготовления и презентации фантазийных коктейлей.	МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	3	4	Барная стойка	Бармен
12.	Практическое занятие Тема Методы маркетинга Виды работ Составление анкет и проведение опросов. Анализ результатов опроса	МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	2	4	Стойка администратора	Администратор
13.	Практическое занятие Тема Обслуживание в зале Виды работ	МДК.03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	2	4	Стойка администратора, барная стойка	Администратор, бармен

	Оформление заказа, резерв банкета, дисконтная система в программе iiko					

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 профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации 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: АО «Интур –Хабаровск», ООО «Ресторан «Первый» при проведении всех видов практики и иных видов учебной деятельности (занятия на производстве);

- включает в себя практические и лабораторные занятия, все виды практики, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на первом, втором 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) АО «Интур –Хабаровск», ООО «Ресторан «Первый» 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 включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Программа ГИА включает общие сведения; описание организации и проведения выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

- физиологии питания, санитарии и гигиены;
- культуры профессионального общения;
- товароведения пищевых продуктов;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- менеджмента и управления персоналом;
- организации обслуживания в общественном питании

Лаборатории:

- технологии обслуживания в общественном питании.

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

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: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания, 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 АО «Интур-Хабаровск», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Горячев Роман Сергеевич	АО «Интур –Хабаровск»	Шеф - повар	15 лет
2	Сухин Вячеслав Олегович	ООО «Ресторан «Первый»	бренд-шеф	8лет

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет:

43.01.01. Официант, бармен

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося в год
Нормативные затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги:	55 246,42
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	50 775,90
2. На приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе оказания государственной услуги	4 470,52
3. Иные затраты	
Нормативные затраты на общехозяйственные нужды и на содержание имущества:	26 739,08
1. На оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда персонала, не принимающего непосредственное участие в оказании государственной услуги	9 623,47
2. На содержание объектов недвижимого и движимого имущества	9 313,93
3. На приобретение услуг связи	266,80
4. На приобретение транспортных услуг	62,00
5. На оплату коммунальных услуг	4 097,53
6. На оплату налогов	598,67
7. На приобретение прочих услуг	2776,68
Рентабельность	14,50
ИТОГО:	82 000,00

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	37
«ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК.....	61
«ПМ.03 МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»	86
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)	111

Рабочая программа
профессионального модуля

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа **ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

Разработчик:

Петрова О.В., мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.....	42
2. Структура и содержание профессионального модуля	46
3. Условия реализации профессионального модуля	60
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	61

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

	планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	

	(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1.	оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; оценивать качество сервировки столов; организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.	виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; технологии сервировки столов; материально-техническую базу обслуживания; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.	оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; получении из столовой посуды, приборов и столового белья; сервировке столов с учетом стандартов организации питания; обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; контроле предварительной сервировки столов.
ПК 1.2.	соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом,	правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет;	предложении потребителям организации питания меню, карты вин,

	стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.	характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
ПК 1.3.	подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
ПК 1.4.	сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.	сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т. ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	170	98
Самостоятельная работа	80	-
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	144	144
производственная	252	252
Всего	646	494
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета УП.01 в форме дифференцированного зачета ПП.01 в форме дифференцированного зачета ПМ.01 в форме экзамена	18	

2.2. Структура профессионального модуля

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

[illegible]

Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании		250/98	
МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании		250/98	
Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	Содержание	14/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.1.1
	Виды, типы и классы организаций общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания.	2/0	
	Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность Организаций общественного питания.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10/0	
	Составить список должностных обязанностей для официанта и бармена. Составить чек-лист готовности официанта к рабочей смене.	10/0	
Тема 1.2. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.	Содержание	14/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.1.1
	Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений.	2/0	
	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	

	Составить список различных предприятий общественного питания и разделить их в зависимости от технологического процесса. (заготовочные, доготовочные и с полным циклом производства)	8/0	
Тема 1.3. Материально – техническая и информационная база обслуживания	Содержание	32/12	ОК 01
	Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика. Оснащение вспомогательных помещений.	2/0	ОК 02
	Виды столовой посуды и столовых приборов. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение.	2/0	ОК 04
	Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение.	2/0	ОК 05
	Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение	2/0	ПК.1.1
	Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё.	2/0	ПК.1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	ПК.1.3
	Практическое занятие 1. Изучение ассортимента и назначение фарфоровой посуды	2/2	ПК.1.4
	Практическое занятие 2. Изучение ассортимента и назначения металлической посуды	2/2	
	Практическое занятие 3. Изучение ассортимента и назначения стеклянной посуды	2/2	
	Практическое занятие 4. Расчет количества столовой посуды, приборов, белья для ПОП	2/2	
	Практическое занятие 5. Способы замены скатерти в торговом зале	2/2	
	Практическое занятие 6. Виды складывания салфеток	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Самостоятельно разобрать в каких предприятиях общественного питания будет уместно использовать ту или иную посуду. (Например, пластиковая посуда где и на каких мероприятиях будет уместно ее использовать)	8/0	
	Содержание	24/12	ОК 01

Тема 1.4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Прейскурант винно-водочных изделий. Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.	2/0	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	Практическое занятие 7. Составление меню со свободным выбором блюд	4/4	
	Практическое занятие 8. Составление меню дневного рациона	4/4	
	Практическое занятие 9. Составление карты бара	2/2	
	Практическое занятие 10. Составление коктейльной карты бара	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Придумать молочный коктейль, авторский чай и безалкогольный коктейль на основе минеральной воды. Рассчитать количество необходимых ингредиентов на 8,15 и 26 порций.	8/0	
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание	26/12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.1.1 ПК.1.2
	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.	2/0	
	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	Практическое занятие 11. Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	2/2	
	Практическое занятие 12. Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку	2/2	
	Практическое занятие 13. Минимальная и предварительная сервировка стола к обеду	2/2	
	Практическое занятие 14. Минимальная предварительная сервировка стола к обеду	2/2	
	Практическое занятие 15. Дополнительная сервировка столов	2/2	

	Практическое занятие 16. Исполнительная сервировка столов	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Разработать план схему для предприятия общественного питания. Обозначить подсобные помещения, расстановку мебели и торгового оборудования.	8/0	
Тема 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание	62/26	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.1.1 ПК.1.3
	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.	2/0	
	Правила и техника уборки использованной посуды со стола.	2/0	
	Порядок оформления счетов и расчета с потребителями. Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания.	2/0	
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	2/0	
	Итого 1 семестр	110	
	<i>теоретическое обучение</i>	32	
	<i>практические занятия</i>	36	
	<i>самостоятельная работа</i>	42	
	Методы организации труда официанта.	2/0	
	Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный с учетом требований WS	2/0	
	Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок.	2/0	
	Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов. Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.	2/0	
	Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд.	2/0	
	Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд.	2/0	

	Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).	2/0	
	Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков. Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков.	2/0	
	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	26/26	
	Практическое занятие 17 Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	2/2	
	Практическое занятие 18 Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютернокассовой системы	2/2	
	Практическое занятие 19 Способы переноса тарелок	2/2	
	Практическое занятие 20 Подача блюд русским способом	2/2	
	Практическое занятие 21 Подача блюд английским способом	2/2	
	Практическое занятие 22 Подача блюд французским способом	2/2	
	Практическое занятие 23 Подача блюд американским способом	2/2	
	Практическое занятие 24 Технология подачи вина к столу	2/2	
	Практическое занятие 25 Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков	2/2	
	Практическое занятие 26 Техника откупоривания бутылки игристого вина	2/2	
	Практическое занятие 27 Техника подачи бокалов с вином с подноса	2/2	
	Практическое занятие 28 Правила уборки использованной посуды со стола	2/2	
	Практическое занятие 29 Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом	2/2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10/0	
	Обозначить порядок (курсы) подачи блюд (по индивидуальным заданиям)	10/0	
Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов	Содержание	48/28	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.4
	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом. Банкет за столом с полным обслуживанием официантом. Обслуживание гостей	2/0	
	Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания.	4/0	
	Итого 2 семестр	60	
	<i>теоретическое обучение</i>	24	
	<i>практические занятия</i>	26	
	<i>самостоятельная работа</i>	10	
	Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания. Банкет – коктейль. Банкет по типу «Буфет».	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	28/28	
	Практическое занятие 30 Подготовка к банкету. Сервировка столов	4/4	
	Практическое занятие 31 Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами	4/4	
	Практическое занятие 32 Сервировка тематического стола	4/4	
	Практическое занятие 33 Организация «Шведского стола»	4/4	
	Практическое занятие 34 Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета	4/4	

	Практическое занятие 35 Техника обслуживания банкета-коктейля	4/4	
	Практическое занятие 36 Техника обслуживания банкета-чая	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	14/0	
	Разработать чек лист по подготовке к банкетному обслуживанию. (меню, посуда, порядок подачи блюд, количество дополнительной посуды, количество персонала)	14/0	
Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	Содержание	30/8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.4
	Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство.	2/0	
	Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.	2/0	
	Обслуживание иностранных туристов. Классы туристических документов. Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.	2/0	
	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание. Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Обслуживание встречи Нового года.	2/0	
	Современные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведский стол. Особенности форм обслуживания. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.	2/0	
	Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие 37 Технология обслуживания в номерах гостиниц	4/4	
	Практическое занятие 38 Обслуживание банкета (ролевая игра)	4/4	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	14/0	
	Составить меню для ресторана при гостинице.	14/0	
	Итого 3 семестр	80	
	<i>теоретическое обучение</i>	16	
	<i>практические занятия</i>	36	
	<i>самостоятельная работа</i>	28	
Учебная практика		144	
Виды работ			
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 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		
Производственная практика Виды работ Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.	252	

Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. Подача к столу блюд «русским» способом. Подача к столу блюд «французским» способом. Подача к столу блюд «английским» способом. Подача к столу блюд «американским» способом. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. Подача и разлив вина. Декантация вина. Подача и разлив алкогольных напитков. Подача и разлив безалкогольных напитков. Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. Отработка сбора использованной посуды разными способами. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета. Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей. Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай. Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение» Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города».		

Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака. Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы. Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале. Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин. Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле. Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед. Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах. Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом "с предварительным перекладыванием закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе". Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса. Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса. Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ». Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ». Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю.		

Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю. Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/ Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации. Отработка основных приемов по подаче напитков методом фразирования Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования. Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин. Подбор вина к блюду. Эногастрономия. Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/. Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах. Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. Отработка умений и навыков по замене скатерти. Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации. Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт Отработка знаний и умений в составлении технологических карт. Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.		
Всего по ПМ.01 <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i> <i>самостоятельная работа</i> <i>учебная практика</i> <i>производственная практика</i>	646 72 98 80 144 252	
Экзамен по модулю	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Организации обслуживания в общественном питании, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Бар, Банкетный зал, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

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

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584635>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	части задачи и/или проблемы в профессиональном контексте; - определяет этапы решения задачи; эффективно осуществляет поиск необходимой для решения проблемы информации, составляет план действия и определяет необходимые ресурсы; - демонстрирует владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывает составленный план и оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Оценка выполнения практического задания (работы) Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Экспертная оценка результатов выполнения практических кейсзаданий по установленным критериям.
ОК. 02	- определяет задачи для поиска информации и их необходимые источники и планирует процесс поиска; - структурирует и выделяет наиболее значимое в полученной информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска и оформляет его результаты; - применяет средства информационных технологий, использует современное программное обеспечение и различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК.03	- определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применяет современную научную профессиональную терминологию; - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК. 04	- эффективно взаимодействует с преподавателями, обучающимися в ходе профессиональной деятельности.	
ОК. 05	- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляя толерантность в рабочем коллективе.	
ОК. 06	- применяет стандарты антикоррупционного поведения	
ОК. 07	- выполняет работы с соблюдением принципов бережливого производства и ресурсосбережения.	
ОК. 09	- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний и текстов на профессиональные темы;	

	участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - пишет простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы.	
ПК 1.1	Выполняет подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	
ПК 1.2	Обслуживает потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	
ПК 1.3	Обслуживает массовые банкетные мероприятия	
ПК 1.4	Обслуживает потребителей при использовании специальных форм организации питания	
ПК 1.5	Управляет работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей	

**Рабочая программа
профессионального модуля**

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

Рабочая программа ***ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

Разработчик:

Быкова Ю.И., мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК</u>	66
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	70
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	85
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	86

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: *Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок*
Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по профессии «Официант, бармен».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию	

	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1.	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя.	правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания.	предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
ПК 2.2.	предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
ПК 2.3.	соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.	получении блюд из основного производства организации питания; получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;

ПК 2.4.	подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;	методы подачи блюд и напитков в организациях питания; правила и очередность подачи блюд и напитков.	подаче холодных закусок; подаче горячих закусок; подаче первых блюд; подаче вторых блюд; подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; подаче горячих напитков; подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
ПК 2.5.	порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;	правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов	проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замене использованной посуды, приборов и столового белья.
ПК 2.6.	производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.	подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
ПК 2.7.	производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях	правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;	подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	168	54
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	79	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	72	72
производственная	216	216
Всего	535	344
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.02.01 в форме дифференцированного зачета УП.02 в форме дифференцированного зачета ПП.02 в форме дифференцированного зачета ПМ.02 в форме экзамена	18	-

2.2. Структура профессионального модуля

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

[illegible]

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.		247/54	
МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		247/54	
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Содержание	12/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.2.1 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.6
	Введение. Движение Профессионалы в России.	2/0	
	История возникновения баров. Классификация баров, буфетов	2/0	
	Классификация баров, буфетов. Витрина бара Характеристика подсобных помещений бара	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Изучить предприятия города, соответствующие категории «Бар», описать идентифицирующие признаки	6/0	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Содержание	34/8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4
	Классификация оборудования	2/0	
	Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили	2/0	
	Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива	2/0	
	Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы». Контрольно-кассовое оборудование.	2/0	

	Виды барной мебели Характеристика инвентаря бара Характеристика посуды бара Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	2/0	ПК.2.6
	Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы». Подготовка бара к работе с учетом требования «Профессионалы». Личная подготовка бармена к работе.	4/0	
	Виды и формы обслуживания в барах. Критерии и показатели качества обслуживания.	2/0	
	Прейскурант бара. Назначение и правила составления. Правила составления винной карты. Коктейльная карта бара Назначение и правила составления. Типы винных карт	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие 1. Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	1/1	
	Практическое занятие 2. Изучение барного инвентаря, его характеристика	1/1	
	Практическое занятие 3. Составление прейскуранта бара.	1/1	
	Практическое занятие 4. Составление карт вин и коктейлей бара.	1/1	
	Лабораторная работа 1. Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	2/2	
	Лабораторная работа 2. Оформление витрины бара с учетом требования «Профессионалы».	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Подготовить рекламную презентацию для предприятия по выбору	6/0	
Тема 1.3. Техника работы бармена	Содержание	22/6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства.	2/0	

	Стили работы бармена. Техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.	4/0	ПК.2.1 ПК.2.2
	Расчет с потребителями. Культура обслуживания. Кассовая документация. Учетно-отчетная документация в работе бармена. Окончание рабочего дня. Закрытие бара	4/0	ПК.2.3 ПК.2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Лабораторная работа 3. Приготовление компонентов и гарниров для оформления смешанных напитков с учетом требования индустрии гостеприимства.	2/2	
	Лабораторная работа 4. Техника расчета с потребителями с использованием РРО».	2/2	
	Лабораторная работа 5. Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Составить алгоритм подготовки рабочего места бармена	6/0	
Тема 1.4. Классификация смешанных напитков	Содержание	10/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Введение. История создания смешанных напитков. Классификация смешанных напитков Схемы составления смешанных напитков. Формулы коктейлей	4/0	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.7
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Реферат на тему: история появления коктейлей.	6/0	
Тема 1.5. Характеристика баз	Содержание	20/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Алкогольные напитки. Общие сведения о базах смешанных напитков Характеристика водки. Технология производства.	2/0	ПК.2.1
	Характеристика джина. Технология производства. Характеристика рома. Технология производства.	2/0	ПК.2.2 ПК.2.3

	Характеристика текилы. Технология производства. Характеристика бренди. Технология производства.	2/0	ПК.2.7
	Характеристика коньяка. Технология производства. Характеристика виски. Технология производства.	2/0	
	Общая характеристика виноградных вин. Характеристика вин.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие 5. Характеристика крепкоалкогольных напитков. - классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд. - правила культуры обслуживания.	1/1	
	Практическое занятие 6. Характеристика виноградных вин.	1/1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Реферат на тему: история крепких алкогольных напитков.	6/0	
Тема 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков	Содержание	14/4	ОК 01 ОК 02 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.7
	Ароматическая группа ССК. Соковая группа ССК	2/0	
	Эмульгаторная группа ССК Эмульгаторная группа ССК	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие 7. Характеристика вин ароматической группы.	2/2	
	Лабораторная работа 6. Приготовление фруктово-ягодных и овощных коктейлей.	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Реферат на тему: Самые известные коктейли мира с фруктами и ягодами.	6/0	

Тема 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках	Содержание	12/2	ОК 01 ОК 02 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.7
	Сладко-ароматическая группа ВАК. Горько-ароматическая группа ВАК	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Лабораторная работа 7. Приготовление сиропов.	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Сделать презентацию по теме: производство сиропов.	6/0	
Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках	Содержание	16/4	ОК 01 ОК 02 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.7
	Характеристика шампанских вин. Характеристика игристых и других видов вин.	2/0	
	Характеристика пива.	2/0	
	Характеристика минеральных вод. Характеристика газированных напитков	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие 8. Безалкогольные напитки.	2/2	
	Лабораторная работа 8. Приготовление коктейлей с шампанским.	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Сделать презентацию по теме: история шампанского, сорта винограда.	6/0	
Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках	Содержание	10/0	ОК 01 ОК 02 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3
	Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов. Гарнирование смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	

	Сделать презентацию по теме: Сервировка смешанных напитков.	6/0	ПК.2.7
Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков	Содержание	36/12	ОК 01 ОК 02 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.7
	Эгг-ноги и флипы Физы, дейзи, слинги. Длинные смешанные напитки Хайбоы. Коллинзы	2/0	
	Средние смешанные напитки Коблеры, джулепы, фиксы	2/0	
	Короткие смешанные напитки Характеристика, технология приготовления Смешанные напитки shot drinks	2/0	
	Горячие смешанные напитки Приготовление напитков для компании Пунши. Глинтвейны	2/0	
	Лимонады Крюшоны и сангрия Приготовление коктейлей дилжестивов	2/0	
	Коктейли сауэр и фрозен Коктейли смеш	2/0	
	Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами Коктейли группы ойстер	2/0	
	Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	Практическое занятие 9. Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков.	2/2	
	Лабораторная работа 9. Приготовление коктейлей типа Сауэр.	2/2	
	Лабораторная работа 10. Приготовление слоистых коктейлей	2/2	
	Лабораторная работа 11. Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и др. ДСН	2/2	
	Лабораторная работа 12. Приготовление тодди, джулепов, грогов и др. ДСН.	2/2	
	Лабораторная работа 13. Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.	2/2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Сделать презентацию по теме: Приготовление и подача оригинальных коктейлей.	6/0	
Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков	Содержание	19/2	ОК 01 ОК 02 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.7
	Характеристика молочных смешанных напитков. Эгг-ноги, флипы, физы	2/0	
	Характеристика напитков с мороженым, щербетов. Напитки с фруктами	2/0	
	Технология приготовления кофейных и чайных напитков	2/0	
	Приготовление «смузи»	2/0	
	Технология приготовления соковых смешанных напитков, Приготовление морсов, сбитней.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 10. Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков.	1/1	
	Лабораторная работа 14. Приготовление молочных коктейлей.	1/1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7/0	
Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	Придумать свой безалкогольный коктейль: оформить технологическую карту и презентацию с рецептом и подачей	7/0	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.5
	Содержание	28/10	
	Чай. История чая Технология производства чая. Виды чая. Правила заваривания чая. Посуда	4/0	
	Технология производства кофе. Сорта кофе. Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.	4/0	
	Характеристика и технология приготовления какао Характеристика и технология приготовления горячего шоколада.	4/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие 11. Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе.	2/2	
	Лабораторная работа 15. Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ	2/2	
	Лабораторная работа 16. Приготовление кофе разными способами.	2/2	
	Лабораторная работа 17. Приготовление какао, горячего шоколада.	2/2	
	Лабораторная работа 18. Приготовление горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Сделать презентацию по теме: Традиции чайных ритуалов в разных странах.	6/0	
Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов	Содержание	18/4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.5
	Классификация холодных блюд и закусок.	2/0	
	Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы. Закуски из овощей и грибов. Закуски из яиц.	2/0	
	Бутерброды. Салаты.	2/0	
	Приготовление сладких блюд. Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов (открытых, закрытых, канапе, горячих)	2/2	
	Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление и подача сырной тарелки	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	

	Сделать презентацию по теме: Особенности подачи десертов.	6/0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Итого 4 семестр		247	
<i>теоретическое обучение</i>		<i>114</i>	
<i>практическое обучение</i>		<i>54</i>	
<i>самостоятельная работа</i>		<i>79</i>	
Учебная практика		72	
Виды работ			
Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте			
Требования, предъявляемые к бармену			
Изучение меню баров			
Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия			
Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.			
Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров			
Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена			
Оформление отчетно-финансовых документов			
Подготовка бара, буфета к обслуживанию			
Подготовка барной стойки к обслуживанию			
Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой			
Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа			
Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой			
Системы автоматизации обслуживания			
Расчет с посетителем. Отчетность бармена			
Технология приготовления горячих напитков (чая)			
Технология приготовления горячих напитков (Кофе)			
Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков			
Отработать технику оформления коктейлей			
Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока			
Технология приготовления и подача кваса			
Особенности работы в пивном баре			
Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока			

Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе» Способы подачи крепких алкогольных напитков Техника подачи вина Технология приготовления пуншей, глинтвейнов, крюшонов Технология приготовления джулепов, физов, флипов Приготовление и подача простых закусок Подготовка к выездному обслуживанию		
Производственная практика Виды работ Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию. Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию. Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Отработать навыки при встрече и приеме 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. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.	216	

Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые). Отработать технику оформления коктейлей. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). . Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»). Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укрозное местечко», «Укус пчелы», «Флорида». Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»). Отработать технику приготовления кваса. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс-Ройс», «Лумумба 1»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»). Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52», «Медуза», «Российский флаг»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»).		

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

Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс»: «Классический», «Дед Мороз- Красный нос». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крошонов: «Крошон клубничный», «Персиковый крошон», «Арбузный крошон». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней: «Сбитень Московский», «Сбитень народный». Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Отработать технику приготовления и подачи простых закусок. Отработать технику приготовления десертов. Отработать технику принятия и оформления платежей. Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов. Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию. Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.		
Всего по ПМ.02 <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i> <i>самостоятельная работа</i> <i>учебная практика</i> <i>производственная практика</i>	535 114 54 79 72 216	
Экзамен по модулю	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Организации обслуживания в общественном питании, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Технологии обслуживания в общественном питании, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Бар, Банкетный зал, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 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. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584861>

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584635>

3.2.2. Дополнительные источники

1. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК.2.1	Подготовка зала к обслуживанию в соответствии ГОСТ Р 50764-2009 – «Услуги общественного питания. Общие требования», Правильный подбор оборудования, посуды, приборов в соответствии с ГОСТ Р	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Контрольная работа Оценка выполнения практического задания (работы)
ПК.2.2	Выполнение процесса обслуживания потребителей в соответствии с ГОСТ Р Консультирование посетителей, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков в соответствии с классификацией и характеристикой (Справочник бармена)	
ПК.2.3	Использование весоизмерительного и прочего оборудования, имеющегося в баре и буфете в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Использование по назначению инструментария и инвентаря, находящегося в распоряжении бармена	
ПК.2.4	Правильное ведение учётно-отчётной документацию в соответствии с нормативными требованиями.	
ПК.2.5	Приготовление простых блюд и закусок в соответствии с технологическим процессом	
ПК.2.6	Правильный расчет с посетителями с применением различных форм расчета	
ПК.2.7	Приготовление смешанные напитки коктейлей; сиропов, соков, морсов, напитков на основе кофе, чая; горячих напитков в соответствии с технологическим процессом.	
ОК 01	обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	Полнота охвата информационных источников; скорость нахождения и достоверность информации; обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во	

	внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ МАРКЕТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Рабочая программа ***ПМ.03 Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант. бармен**

Разработчики:

Быкова Ю.И., мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК

Тутаева О.В., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ МАРКТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....</u>	91
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</u>	97
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	108
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</u>	110

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ МАРКТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: *Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания.*

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по профессии «Официант, бармен» по требованию работодателей к цифровой компетентности специалистов и для получения обучающимися дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда

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 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	-проявлять устойчивый интерес к профессии.	- сущность профессии, её значимость для общества и своё дальнейшее профессиональное развитие в направлении профиля;	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую	- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное	

	значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных	обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств.	
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.	-проанализировать рабочую ситуацию и принять решение; -аргументированно отстаивать свою точку зрения, неся за это ответственность.	- способы и методы текущего и итогового контроля и взаимоконтроля.	
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; -оценивать собственные возможности и определять профессиональные действия -организовывать работу у коллектива и команды;	профессиональные функции по организации процесса обслуживания потребителей в соответствии с целями, установленными руководителем - психологические основы деятельности коллектива; - психологические особенности личности.	

	-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов; - правила построения устных сообщений	
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.	-проявлять гражданско-патриотическую позицию; -демонстрировать осознанное поведение; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; - правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - организовывать профессиональную	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения	

чрезвычайных ситуациях	деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного	- выяснять пожелания и потребности гостя	- характеристику блюд и напитков, включенных в меню;	- рекомендация гостям организации

питания, стимулировать их сбыт	относительно заказа блюд и напитков; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания	- правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; - экономику, менеджмент и маркетинг, делопроизводство, подготовку отчетности организаций питания	питания по выбору блюд и напитков; - проведение мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания
ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации	- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный бар; - пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; - проводить оформление счета для оплаты;	- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; - порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар; - порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов	- передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

	- принимать оплату в наличной и безналичной формах		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации	Давать рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков. Проводить мероприятия по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания. Презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки. Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания. Использовать электронное меню, интерактивный стол, интерактивный бар	Вся программа ПМ.03	156	требования работодателей к цифровой компетентности специалистов и получения обучающимися дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда

		в организации питания; Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт			

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	68	34
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	48	-
Практика, в т.ч.:	36	36
учебная	-	-
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в форме дифференцированного зачета МДК.03.02 в форме дифференцированного зачета ПП.03 в форме дифференцированного зачета ПМ.03 в форме экзамена по модулю	6	-
Всего	158	70

2.2. Структура профессионального модуля

ПМ.03 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ МАРКТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Код ОК, ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Обучение по МДК							Практики	
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), ак.ч	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОК 01-07, ОК.09 ПК 1.2, 2.2, 2.6, 3.1-3.2	МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	58	14	20	14	-	-	24				
	МДК.03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	58	20	14	20	-	-	24				
	ПП.03 Производственная практика	36	36									36
	Промежуточная аттестация по ПМ	6								6		
	Всего	158	70	34	34	-	-	48		6		36

2.3. Содержание профессионального модуля

ПМ.03 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ МАРКТИНГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания		58	
Раздел 1. Методологические основы маркетинга		8/-	
Тема 1.1. Понятие и сущность маркетинга	Содержание	1	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1
	Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Цели и задачи маркетинга. Специфика маркетинга услуг предприятий общественного питания. Классический комплекс маркетинга: товар, цена, распространение (сбыт), стимулирование (продвижение товара). Основные виды маркетинга: отличительные особенности, краткая характеристика.	1	
Тема 1.2. Рынок и рыночные показатели	Содержание	7	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.1
	Понятие рынка, рынок покупателя и рынок продавца, субъекты рынка и рыночной экономики, рыночные показатели и их основное назначение, показатели конъюнктуры рынка. Признаки сегментирования потребительского рынка: географические, демографические, социально-экономические, поведенческие. Особенности сегментирования рынка предприятий общественного питания. Критерии выбора сегмента рынка. Анализ возможностей освоения сегмента рынка и последовательность маркетинговых мероприятий при его освоении. Позиционирование товара.	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	

	<i>Анализ состояния рынка общественного питания г. Хабаровска.</i>		
Раздел 2 Практический маркетинг		48/12 пр.	
Тема 2.1. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности	Содержание	8	
	Определение понятий объектов маркетинга, их общность и различия. Классификация потребностей: физиологические, социальные, психические, интеллектуальные, духовные; приоритетность потребностей. Характеристика отдельных видов и разновидностей потребностей. Виды спроса, их характеристики. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса: конверсионный, стимулирующий, развивающий, ремаркетинг, синхромаркетинг, поддерживающий, противодействующий. Классификация субъектов маркетинговой деятельности: юридические и физические лица. Организационная структура управления маркетингом: функциональная, товарно-функциональная, рыночно-функциональная. Потребители: понятие, классификация, модели поведения.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Изучение особенностей потребителей ресторанных услуг.</i>	6	
Тема 2.2. Окружающая среда маркетинга. Конкурентная среда.	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 1.2, ПК 2.2
	Окружающая среда маркетинга: понятие; виды; факторы, формирующие окружающую среду. Микросреда маркетинга: субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду организации. Макросреда маркетинга: субъекты и неконтролируемые факторы. Формирующие макросреду организации. Разновидности макросреды, их характеристики. Понятие и виды конкуренции. Конкуренция: обоснование необходимости в рыночных условиях, виды, характерные признаки. Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания.	2	

	Конкурентоспособность организаций общественного питания и товаров: критерии оценки, их конкурентные преимущества.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 1 Оценка конкурентоспособности организации и установление её конкурентных преимуществ.	2	
Тема 2.3. Средства маркетинга.	Содержание	10	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1
	Классификация средств маркетинга: средства удовлетворения потребностей; средства стимулирования сбыта. Средства удовлетворения потребностей: виды, их краткая характеристика. Маркетинговое понятие товара. Жизненный цикл товара, его основные этапы. Специфика жизненного цикла товара предприятий общественного питания. Разработка новых товаров (продукции) в организациях производителей (исполнителей услуг): обоснование необходимости, этапы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 2 Определение этапа жизненного цикла товара и разработка маркетинговых мероприятий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Анализ эффективности методов выявления потребности на рынке общественного питания</i>	6	
Тема 2.4. Ценовая политика организации	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПК 3.1
	Цели, задачи и направления формирования цен. Назначение цен в маркетинге. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен. Информационное обеспечение политики ценообразования: источники информации, работа с ними. Стратегия ценообразования: формулирование целей, определение последовательности реализации целей. Особенности	2	

	стратегии ценообразования. Виды цен, характерные для разных стратегий, основания для выбора стратегий ценообразования. Особенности ценообразования в общественном питании.		
Тема 2.5. Сбытовая политика организации	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.1
	Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды сбыта. Средства сбыта: каналы распространения, распределения, их виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Элементы системы товародвижения, их характеристика. Торговые посредники: виды и типы, характеристика посредников разных типов. Факторы, влияющие на выбор посредников. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 3 Установление уровней каналов распространения товаров и оценка эффективности сбытовой политики организации	2	
Тема 2.6. Методы маркетинга	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.1
	1. Классификация методов маркетинга Понятие «продвижения товаров». Методы изучения рынка, их назначение, разновидности, возможности, достоинства и недостатки. Методика проведения наблюдений и опросов; виды и разновидности опросов.	2	
	2. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта Методы формирования спроса и стимулирования сбыта: виды, назначение. Информационные методы: реклама, пропаганда, консультации, личная продажа, моральное и материальное стимулирование, паблик рилейшнз. Аналитические методы: анализ и оценка окружающей среды, анализ поведения потребителей. Возможности, достоинства и	2	

	недостатки, особенности для предприятий общественного питания. Методы прогнозирования потребностей на рынке.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 4 Составление анкет и проведение опросов. Анализ результатов опроса (<i>практическое занятие на предприятии</i>)	2	
Тема 2.7. Реклама	Содержание	10	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.1
	Цели, задачи и функции рекламы. История возникновения и совершенствования рекламы. Требования к рекламе. Правовые основы рекламной деятельности. Классификация рекламы по характеру, форме информации, назначению и носителям рекламной информации. Модель потребительского восприятия рекламы. Выбор видов и носителей рекламы. Структура рекламы. Правила рекламы. Организация рекламной кампании. Эффективность рекламы разных видов. Факторы, влияющие на эффективность рекламы. Методы оценки эффективности рекламы	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 5 Организация рекламной компании	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Определение показателей экономической эффективности рекламной деятельности</i>	6	
Тема 2.8. Маркетинговые исследования рынка	Содержание	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 3.1
	Маркетинговая информация: назначение, источники (внутренние и внешние), принципы их отбора. Классификация маркетинговой информации. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований.	2	

	Схема маркетинговых исследований: установление проблемы и формулирование целей исследования, сбор, анализ информации, оценка результатов, применение полученных результатов для принятия решений. Методы маркетинговых исследований и возможности их применения. Организация маркетинговых исследований. Важнейшие направления маркетинговых исследований: исследования рынка, товаров, цен, продвижения товаров, доведения их до потребителя. Значение маркетинговых исследований для определения специфики отдельных сегментов товарного рынка, для оптимизации перечня предоставляемых услуг, повышения их качества		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 6 Проведение маркетингового исследования	2	
Итоговое занятие	Обобщение пройденного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.1
МДК.03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе		58	
Раздел 1 Системы автоматизации		28/8 пр.	
Тема 1.1. Современные системы автоматизации	Содержание	4	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 3.2
	Определение системы автоматизации, назначение, функции, виды. Регистрация в системе iiko. Структура и интерфейс системы автоматизации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 1 Составление схемы структуры автоматизации	2	
Тема 1.2.	Содержание	10	

Основная терминология	Работа с модификаторами. Нормативная документация	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.6, ПК 3.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 2 Расчет нормы себестоимости блюда, оценочной себестоимости, себестоимости	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Изучение профессиональной терминологии</i>	6	
Тема 1.3. Настройка корпорации	Содержание	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.6, ПК 3.2
	Торговое предприятие: iikoOffice, iikoFront	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 3 Назначение ролей и предоставление прав	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Изучение «Руководства пользователя»</i>	6	
Тема 1.4. Специальные решения	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.6, ПК 3.2
	Сервисы для работы предприятия в облаке, iikoFranchise, iikoTeam, iikoDelivery, iikoCard.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 4 Разработка торгового предприятия с применением специальных решений автоматизации	2	
Раздел 2. Основные сервисы технологических процессов в системе автоматизации		30/10 пр.	
Тема 2.1. Отчеты по продажам и выручке	Содержание	4	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 3.2
	OLAP-отчет, RFM отчет	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 5 Выписать таблицу «Рекомендации по работе с сегментами»	2	
Тема 2.2. Работа с номенклатурой в	Содержание	16	
	Занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья.	2	

системе автоматизации	Оформление позиций меню в системе, технологические карты.		ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 3.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 6 Составление технологической карты, решение задач на списание сырья	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Самостоятельная разработка меню по заданию, внесение сырья и блюд в систему автоматизации, оформление</i>	12	
Тема 2.3. Обслуживание в зале	Содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 2.6, ПК 3.2
	Расстановка столов в системе iiko. Внесение заказа в систему, редактирование заказа, примечания в заказе. Расчет с гостями с использованием системы автоматизации iiko. Оформление заявки на банкет. Работа с резервами и отчетность по банкетам. Работа с дисконтной системой (<i>Занятие на предприятии</i>)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическая работа № 7 Составить блок-схему «Алгоритм оформления заказа, с редактированием и примечаниями» Составить блок-схему «Алгоритм оформления заказа на банкет, резерв стола»	2	
	Практическая работа № 8 Внесение позиций меню по индивидуальным заданиям, разработка меню по заданию	2	
	Практическая работа № 9 Добавление скидки вручную. Добавление скидки по карте. Автоматические скидки.	2	
Итоговое занятие	Обобщение пройденного материала Дифференцированный зачет	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

			ОК 07, ПК 2.6, ПК 3.2
Итого 4 семестр:		116	
<i>теоретическое обучение</i>		34	
<i>практические занятия</i>		34	
<i>самостоятельная работа</i>		48	
Производственная практика Виды работ: Проведение анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; Участие в разработке комплекса маркетинга на предприятии; Отработка навыков консультирования покупателей; Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; Выявление конкурентов предприятия; Оценка конкурентоспособности продукции и услуг предприятия; Отработка навыков проведения маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. Работа в системе автоматизации предприятия: внесение и изменение данных, работа с информацией; Отработка навыков по оформлению документации в системе автоматизации.		36	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ОК 09, ПК 2.6, ПК 3.2
Экзамен по модулю		6	
Всего ПМ.03:		158	
<i>теоретическое обучение</i>		34	
<i>практические занятия</i>		34	
<i>самостоятельная работа</i>		48	
<i>учебная практика</i>		-	
<i>производственная практика</i>		36	
<i>экзамен</i>		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Технология обслуживания в общественном питании», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская «Мастерская Бар», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589139>

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18829-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586053>

3. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19915-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584953>

4. Масалова, Ю. А. Маркетинг персонала : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Масалова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15108-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588660>

5. Основы маркетинга. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией С. В. Карповой. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/600417>

6. Сухов, В. Д. Маркетинг: учебник для СПО / В. Д. Сухов, А. А. Киселев, А. И. Сазонов. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 306 с. — ISBN 978-5-4488-1358-0, 978-5-4497-1608-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/119290> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3.2.2. Дополнительные источники

1. Технология интернет-маркетинга : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией О. Н. Жильцовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15606-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589140>

2. Хуссейн, И. Д. Цифровые маркетинговые коммуникации : учебник для среднего профессионального образования / И. Д. Хуссейн. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 68 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18732-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589668>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	- выясняет пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - презентует программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания	Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий; оценка решения ситуационных задач; оценка тестового контроля. Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Экспертная оценка проверочных работ по установленным критериям.
ПК 3.2	- использует электронное меню, интерактивный стол в организации питания; - использует электронное меню, интерактивный бар; - пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; - проводит оформление счета для оплаты; - принимает оплату в наличной и безналичной формах	
ОК 01	- определяет части задачи и/или проблемы в профессиональном контексте; - определяет этапы решения задачи; эффективно осуществляет поиск необходимой для решения проблемы информации, составляет план действия и определяет необходимые ресурсы; - демонстрирует владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывает составленный план и оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК. 02	- определяет задачи для поиска информации и их необходимые источники и планирует процесс поиска; - структурирует и выделяет наиболее значимое в полученной информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска и оформляет его результаты; - применяет средства информационных технологий, использует современное программное обеспечение и различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК.03	- определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	

	- применяет современную научную профессиональную терминологию; - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК. 04	- эффективно взаимодействует с преподавателями, обучающимися в ходе профессиональной деятельности.	
ОК. 05	- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляя толерантность в рабочем коллективе.	
ОК. 06	- применяет стандарты антикоррупционного поведения	
ОК. 07	- выполняет работы с соблюдением принципов бережливого производства и ресурсосбережения.	
ОК. 09	- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний и текстов на профессиональные темы; - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - пишет простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Учебная практика	<i>ознакомительная</i>	2	144
УП. 02	ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Учебная практика	<i>ознакомительная</i>	4	72
		Всего УП	X	X	216
ПП. 01	ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Производственная практика	<i>технологическая</i>	3	252
ПП. 02	ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Производственная практика	<i>технологическая</i>	4	216
ПП. 03	ПМ 03 Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания	Производственная практика	<i>технологическая</i>	4	36
		Всего ПП	X	X	504
		Итого практики	X	X	720

2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	123
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы	123
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	124
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	125
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	125
2.2. Структура учебной практики	125
2.3. Содержание учебной практики	123
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	140
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	140
3.2. Учебно-методическое обеспечение	140
3.3. Общие требования к организации учебной практики.....	140
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	133
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	134

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 Учебная практика	ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании
УП 02 Учебная практика	ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
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

ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 1.5	Управлять работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПУ 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

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Выполнение всех видов работ по подготовке зала для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных, встреча гостей, обслуживание посетителей (подача закусок, блюд и напитков различными способами, расчет с посетителями). Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Подготовка бара, буфета к обслуживанию, к закрытию; встреча гостей бара и приема заказа, обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовление и подача горячих напитков, смешанных напитков и коктейлей; оформление отчетно-финансовых документов; приготовление и подача простых закусок; принятие и оформление платежей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП.01	144	концентрированно	1/2	Дифференцированный зачет
УП.02	72	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
Всего УП	216	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Учебная практика				144
ПК 1.1	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов 2. Составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов	Тема 1.1. Вводное занятие	6
			Тема 1.2 Подготовка посуды, приборов, белья к обслуживанию Документальное оформление актов на получение посуды, приборов, белья	6
ПК 1.2	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков 2. Консультирование потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	Тема 1.3 Составление меню	6
ПК 1.1	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Сервировка столов с учетом стандартов организации питания	Тема 1.4 Предварительная сервировка столов.	6
ПК 1.2	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Рекомендация потребителям организации питания по	Тема 1.5 Прием заказа на блюда и напитки.	6

		выбору закусок, блюд и напитков 2. Консультирование потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Прием заказов на бронирование столика и продукции на вынос.	
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Сервировка столов с учетом стандартов организации питания 2. Прием заказа на блюда и напитки 3. Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков -4. Соблюдение правил этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню	Тема 1.6 Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме	12
ПК 1.2 ПК 1.3	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Соблюдение правил культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания 2. Подача закуски, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	Тема 1.7 Подготовка торгового зала к обслуживанию банкетов	24
ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Сервировка столов с учетом вида массового мероприятия 2. Встреча, прием потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях 3. Подача закуски, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	Тема 1.8 Обслуживание банкетов Тема 1.9 Обслуживание массовых мероприятий прогрессивными методами	12 12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				90

ПК 1.2	Раздел 2. Кулинарная характеристика блюд	- рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков	Тема 2.1 Выполнение приемов тепловой обработки полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы	6
			Тема 2.2. Подбор посуды для подачи супов, соусов Оформление холодных блюд и закусок	6
			Тема 2.3 Подбор посуды для подачи блюд и гарниров из овощей. Порционирование гарниров и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, подбор посуды к ним.	6
			Тема 2.4 Порционирование, подбор посуды, оформление блюд из рыбы и морепродуктов	6
			Тема 2.5 Порционирование, подбор посуды, оформление мясных блюд. Оформление и отпуск блюд из птицы	6
			Тема 2.6 Оформление и отпуск блюд из яиц и творога	6
			Тема 2.7	6

			Оформление и отпуск сладких блюд и напитков	
			Тема 2.8 Оформление и отпуск блюд национальной и зарубежной кухни	6
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				54
Итого по УП 01				144
УП 02. Учебная практика				72
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5	Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1. Подготавливает бар, буфет к обслуживанию 2. Обслуживает потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; 3. Принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета 4. Готовит и подает простые блюда и закуски	Тема 1.1. Вводное занятие Оформление витрины и барной стойки с учетом товарного соседства. Ознакомление с ассортиментом бара и буфета. Обслуживание посетителей буфета, приготовление простых закусок	6
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6	Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1. Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете оформляет необходимую отчетно-учетную документацию 2. Соблюдает сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции	Тема 1.2 Расчет посетителей, составление товарного отчета, ведение учета Совершенствование навыков работы в системах автоматизации	6

		3.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 4. Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и кассовую документацию в системе автоматизации	и (R-keeper, iiko). Совершенствование навыков работы на оборудовании для приготовления напитков	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 2 Технология коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные коктейли	Тема 2.1 Отработка техники налива основных напитков. Приготовление, гарнировка и подача коктейлей на основе вина	6
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 2 Технология коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные коктейли	Тема 2.2 Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе коньяка, джина; виски, бренди.	6
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 2 Технология коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные коктейли	Тема 2.3 Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе водки, ликера	6
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 2 Технология коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли	Тема 2.4 Приготовление гарнировка и подача слоистых коктейлей	6

ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 2 Технология коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли	Тема 2.5 Приготовление и подача аперитивов, джестивов, флипов	6
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 2 Технология коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли, горячие групповые смешанные напитки	Тема 2.6 Приготовление и подача кроушонов, глинтвейнов, грогов, групповых напитков	6
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 2 Технология коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли	Тема 2.7 Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов	6
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 2 Технология коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли	Тема 2.8 Приготовление и подача слингов, кулеров, хайболов	6

ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 2 Технология коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает безалкогольные коктейли, фирменные напитки, использует стили фристайл, спидмиксинг	Тема 2.9 Приготовление безалкогольных коктейлей. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков с элементами шоу	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				54
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
Итого по УП 02				72

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01. Обслуживание потребителей и организация общественного питания		144
Раздел 1. Организация обслуживания потребителей		90
Тема 1.1. Вводное занятие	Содержание	6
	Экскурсия на предприятие.	1
	Инструктаж по охране труда, должностные обязанности официанта.	1
	Режим работы.	1
	Правила внутреннего распорядка.	1
	Инструктаж по охране труда на рабочем месте.	1
	Ознакомление с производственными цехами, торговыми помещениями.	1
Тема 1.2 Подготовка посуды, приборов, белья к обслуживанию. Документальное оформление актов на	Содержание	6
	Подготовка посуды к обслуживанию.	1
	Подготовка белья к обслуживанию.	1
	Подбор и подготовка приборов к обслуживанию	1

получение посуды, приборов, белья	Правила оформления документов, на получение посуды, белья, приборов.	1
	Составление документов по учету, хранению	1
	Составление документов по списанию столового белья, приборов и посуды.	1
Тема 1.3 Составление меню	Содержание	6
	Изучение меню предприятия	1
	Составление меню.	1
	Меню «Бизнес ланча»	1
	Меню «Шведского стола»	1
	Карта вин на предприятии	1
	Порядок расположения вин	1
Тема 1.4 Предварительная сервировка столов	Содержание	6
	Подготовка столового белья	1
	Накрытие столов скатертями.	1
	Складывание салфеток льняных	1
	Складывание салфеток бумажных различными способами	1
	Сервировка столов к завтраку чаю.	1
	Сервировка столов обеду, ужину	1
Тема 1.5 Прием заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Прием заказов на бронирование столика и продукции на вынос	Содержание	6
	Встреча посетителей.	1
	Подача меню	1
	Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд	1
	Прием заказа.	1
	Прием заказа на бронирование столика.	1
	Оформление заказа продукции предприятия общественного питания на вынос	1
Тема 1.6 Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме	Содержание	12
	Встреча и размещение посетителей	1
	Подача меню, прием заказа	1
	Досервировка стола по меню заказа	1
	Получение буфетной продукции	1
	Подача алкогольных и безалкогольных напитков	1
	Получение блюд на раздаче. Отработка навыков подачи закусок, блюд и напитков	1
	Подача блюд и напитков русским способом	1
	Подача блюд и напитков французским, европейским способами.	1
	Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентация в присутствии потребителей	1

	Расчет стоимости заказа	1
	Подача счета, расчет и проводы посетителей	1
	Уборка использованной посуды и замена скатертей	1
Тема 1.7 Подготовка торгового зала к обслуживанию банкетов	Содержание	24
	Подготовка торгового помещения	1
	Расстановка мебели	1
	Подготовка столового белья	1
	Накрытие столов скатертями.	1
	Подготовка посуды	1
	Подготовка приборов.	1
	Сервировка столов к банкету «Фуршет»	1
	Подготовка столового белья к банкету «Фуршет»	1
	Подготовка столовой посуды к банкету «Фуршет»	1
	Особенности меню для банкета «Фуршет»	1
	Ассортимент блюд и закусок банкета «Фуршет»	1
	Состав блюд и закусок для банкета «Фуршет»	1
	Сервировка столов к банкету «Коктейль»	1
	Сервировка столов к банкету «Коктейль»	1
	Подготовка столового белья и столовой посуды к банкету «Коктейль».	1
	Ассортимент блюд и закусок банкета «Коктейль».	1
	Сервировка столов к банкету «Чай»	1
	Подготовка столового белья и столовой посуды к банкету «Чай»	1
	Подготовка столового белья и столовых приборов к банкетам с полным обслуживанием официантами.	1
	Ассортимент блюд и закусок к банкетам с полным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с полным обслуживанием официантами.	1
	Подготовка столового белья и столовых приборов к банкетам с частичным обслуживанием официантами	1
	Ассортимент блюд и закусок к банкетам с частичным обслуживанием официантами	1
	Сервировка столов к банкетам с частичным обслуживанием официантами.	1
Тема 1.8 Обслуживание банкетов	Содержание	12
	Прием заказа на банкет банкетов с полным обслуживанием официантами	1

	Подготовка к обслуживанию банкетов с полным обслуживанием официантами	1
	Обслуживание банкетов с полным обслуживанием официантами.	1
	Прием заказа на банкет с частичным обслуживанием официантами.	1
	Подготовка к обслуживанию банкетов с частичным обслуживанием официантами	1
	Обслуживание банкетов с частичным обслуживанием официантами.	1
	Прием заказа на банкет «Чай»	1
	Обслуживание банкетов «Чай»	1
	Прием заказа на банкет «Фуршет»	1
	Обслуживание банкетов «Фуршет»	1
	Прием заказа на банкет «Коктейль»	1
	Обслуживание банкетов «Коктейль»	1
Тема1.9 Обслуживание массовых мероприятий прогрессивными методами	Содержание	12
	Подготовка к обслуживанию массовых мероприятий	1
	Обслуживание массовых мероприятий	1
	Подготовка к обслуживанию посетителей по типу «Шведский стол».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Шведский стол».	1
	Подготовка к обслуживанию посетителей по типу «Стол- экспресс».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Стол- экспресс».	1
	Подготовка к обслуживанию посетителей по типу «Бизнес- ланч».	1
	Ассортимент блюд для обслуживания по типу «Бизнес – ланч»	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес- ланч».	1
	Подготовка к обслуживанию посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Ассортимент закусок и напитков для обслуживания по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
Раздел 2 Кулинарная характеристика блюд		48
Тема 2.1 Выполнение приемов тепловой обработки полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы	Содержание	6
	Выполнение приемов тепловой обработки полуфабрикатов из овощей	1
	Выполнение приемов тепловой обработки полуфабрикатов из мяса	1
	Выполнение приемов тепловой обработки полуфабрикатов из мяса	1

	Выполнение приемов тепловой обработки полуфабрикатов из рыбы	1
	Выполнение приемов тепловой обработки полуфабрикатов из птицы	1
	Выполнение приемов тепловой обработки полуфабрикатов из птицы	1
Тема 2.2. Подбор посуды для подачи супов, соусов Оформление холодных блюд и закусок	Содержание	6
	Подбор посуды для подачи супов, соусов. Отработка приемов подачи супов. Правила подачи	1
	Приемы оформления супов, соусов	1
	Соблюдение условий и сроков хранения.	1
	Подбор посуды для подачи холодных блюд и закусок.	1
	Оформление холодных блюд и закусок.	1
	Порционирование холодных блюд и закусок. Соблюдение условий и сроков хранения холодных блюд и закусок.	1
Тема 2.3 Подбор посуды для подачи блюд и гарниров из овощей. Порционирование гарниров и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, подбор посуды к ним	Содержание	6
	Подбор посуды для подачи блюд и гарниров из овощей	1
	Порционирование гарниров из овощей. Соблюдение условий и сроков хранения.	1
	Подбор посуды для подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
	Оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
	Соблюдение условий и сроков хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и	1
	Соблюдение условий и сроков хранения блюд и гарниров из макаронных изделий	1
Тема 2.4 Порционирование, подбор посуды, оформление блюд из рыбы и морепродуктов	Содержание	6
	Подбор посуды для подачи блюд из рыбы	1
	Порционирование блюд из рыбы	1
	Подбор посуды для подачи блюд из морепродуктов	1
	Порционирование блюд из морепродуктов	1
	Оформление блюд из рыбы	1
	Соблюдение условий и сроков хранения блюд из рыбы, морепродуктов	1
Тема 2.5 Порционирование, подбор посуды, оформление мясных блюд. Оформление и отпуск блюд из птицы	Содержание	6
	Подбор посуды для подачи блюд из мяса.	1
	Порционирование блюд из мяса	1
	Оформление блюд из мяса	1
	Подбор посуды для подачи блюд из птицы	1
	Порционирование блюд из птицы	1

	Оформление блюд из птицы	1
Тема 2.6 Оформление и отпуск блюд из яиц и творога	Содержание	6
	Подбор посуды для подачи блюд из творога	1
	Порционирование блюд из творога	1
	Подбор посуды для подачи блюд из яиц	1
	Порционирование блюд из яиц	1
	Оформление блюд из яиц и творога	1
	Оформление блюд из яиц	1
	Соблюдение условий и сроков хранения блюд из яиц и творога	1
Тема 2.7 Оформление и отпуск сладких блюд и напитков	Содержание	6
	Подбор посуды для подачи сладких блюд	1
	Порционирование сладких блюд	1
	Оформление сладких блюд	1
	Соблюдение условий и сроков хранения сладких блюд	1
	Подбор посуды для подачи напитков	1
	Оформление напитков	1
Тема 2.8 Оформление и отпуск блюд национальной и зарубежной кухни	Содержание	6
	Подбор посуды для блюд национальной кухни	1
	Подбор посуды для блюд зарубежной кухни	1
	Оформление блюд национальной кухни	1
	Оформление блюд зарубежной кухни	1
	Подача блюд зарубежной кухни	1
	Подача блюд национальной кухни	1
	Соблюдение условий и сроков хранения блюд национальной и зарубежной кухни	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
УП 02. ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		72
Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		12
Тема 1.1. Вводное занятие Оформление витрины и барной стойки с учетом товарного соседства. Ознакомление с ассортиментом бара и буфета. Обслуживание посетителей буфета, приготовление простых закусок	Содержание	6
	Экскурсия на предприятие. Инструктаж по охране труда, должностные обязанности бармена, буфетчика. Режим работы	1
	Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Подготовка помещения к обслуживанию.	1
	Изучение ассортимента бара, карты вин и коктейлей	1
	Правила и порядок составления карты вин и коктейлей	1
	Предложение и показ товаров, помощь при выборе блюд, консультация по кулинарной характеристике	1

	Предложение и показ товаров, помощь при выборе блюд, консультация по кулинарной характеристике. Взвешивание, отмеривание продуктов и напитков. Приготовление закусок и простых блюд	1
Тема 1.2 Расчет посетителей, составление товарного отчета, ведение учета Совершенствование навыков работы в системах автоматизации (R-keeper, iiiko). Совершенствование навыков работы на оборудовании для приготовления напитков	Содержание	6
	Продажа продукции буфета и сопутствующих товаров	1
	Расчет посетителей и отпуск товаров. Отработка техники обслуживания многочисленных заказов.	1
	Расчет посетителей через системы автоматизации (R-keeper, iiiko). Заполнение книги кассиро-операционной	1
	Составление товарного отчета. Сдача выручки по приходному чеку. Пересдача товарно-материальных ценностей по акту приема-передачи	1
	Работа на смесительных установках, соковыжималках, охладителях напитков	1
	Работа на кофемолках, кофеварках, блендерах, поттерах, миксерах, кофеварочных аппаратах, кипяtilьниках	1
Раздел 2 Технология коктейлей и напитков		60
Тема 2.1 Отработка техники налива основных напитков. Приготовление, гарнировка и подача коктейлей на основе вина	Содержание	6
	Освоение методов наливания напитков: порционного, свободного, с помощью винного дозатора, с соблюдением технологии подачи, правил санитарии и гигиены, с подбором соответствующей посуды	1
	Идентификация алкогольных напитков	1
	Приготовление коктейлей на основе вина.	1
	Приготовление гарниров к коктейлям	1
	Подбор посуды для коктейлей.	1
	Соблюдение температурной подачи коктейлей	1
Тема 2.2 Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе коньяка, джина; виски, бренди.	Содержание	6
	Классификация коктейлей на основе коньяка, джина, виски, бренди.	1
	Подбор посуды для коктейлей на основе коньяка, виски, бренди	1
	Организация рабочего места	1
	Технология приготовления коктейлей на основе коньяка, джина, виски, бренди	1
	Приготовление гарниров, приготовление коктейлей	1
	Оформление и температура подачи коктейлей на основе коньяка, джина, виски, бренди	1
	Содержание	6

Тема 2.3 Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе водки, ликера	Классификация коктейлей на основе водки и ликера	1
	Подбор посуды для коктейлей на основе водки, ликера.	1
	Организация рабочего места.	1
	Технология приготовления коктейлей на основе водки, ликера	1
	Приготовление гарниров, приготовление коктейлей.	1
	Оформление и температура подачи коктейлей на основе водки, ликера	1
Тема 2.4 Приготовление гарнировка и подача слоистых коктейлей	Содержание	6
	Классификация слоистых коктейлей	1
	Технология и способ приготовления слоистых коктейлей.	1
	Приготовление гарниров, приготовление коктейлей	1
	Организация рабочего места	1
	Приготовление слоистых коктейлей с соблюдением технологии.	1
	Оформление и температура подачи коктейлей	1
Тема 2.5 Приготовление и подача аперитивов, джестивов, флипов	Содержание	6
	Организация рабочего места, подбор посуды, сырья для приготовления аперитивов, джестивов, флипов	1
	Приготовление гарниров	1
	Приготовление коктейлей- аперитивов в шейкере, миксере, и бокале. Обработка яиц	1
	Приготовление флипов с белым вином «Апельсиновый», «Чайный».	1
	Приготовление флипов с шампанским «Флип-коньяк», «Цитрусовый»	1
	Соблюдение технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены	1
Тема 2.6 Приготовление и подача крешонов, глинтвейнов, грогов, групповых напитков	Содержание	6
	Организация рабочего места	1
	Подбор посуды, боулей, крешонниц.	1
	Подготовка сырья, ингредиентов	1
	Приготовление боулей, крешонов, тонизирующих напитков: боуль «Персиковый», «Клубничный», «Бенедиктин», с дыней, с шампанским	1
	Крешонов «Фантазия», «Грушевый», «Очарование»	1
	Напитков: «Лимонный» с сухим вином, «Цитрусовый», с соблюдением технологии	1

	приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены.	
Тема 2.7 Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов	Содержание	6
	Классификация джулепов, коблеров, физов	1
	Организация рабочего места, подбор посуды, сырья, гарниров.	1
	Приготовление и подача джулепов: «Абрикосовый», «Банановый», «Творожный», «Томатный»	1
	Коблеров: «Ананасовый», «Ванильный», «Грушевый», «Кофейный», «Апрель»	1
	Физов: «Золотой», «Вишневый», «Том-Колинз». Физ со сливками, «Коньяк шипучий»	1
	Соблюдение технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены	1
Тема 2.8 Приготовление и подача слингов, кулеров, хайболов	Содержание	6
	Организация рабочего места	1
	Подбор посуды, инвентаря	1
	Подготовка сырья, ингредиентов	1
	Приготовление в шейкере слингов: «Бренди-слинг», «Сингапур-слинг»	1
	Кулер «Кофейный», «Каллипсо», «Шампань-кулер».	1
	Приготовление напитков в стакане «Хайбол»: «Джин –тоник», «Грейпилот мачете», и другие с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены.	1
Тема 2.9 Приготовление безалкогольных коктейлей. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков с элементами шоу	Содержание	6
	Классификация безалкогольных коктейлей	1
	Технология приготовления, организация рабочего места.	1
	Приготовление безалкогольных коктейлей: «Мимоза», «Коллинз», «Тропический закат», «Ананасовый восторг», «Кофе со льдом»	1
	Соблюдение технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены	1
	Выполнение подачи фирменных напитков с элементами шоу.	1
	Техника работы в стиле фристайл, спидмиксинг, лейринг	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет «Организация обслуживания в общественном питании», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Технология обслуживания в общественном питании», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 8-е изд. стер. – М.: Издательский центр Академия, 2015. – 432

2. Радченко Л.А. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания; учеб. пособие/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д, 2016 г.

3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИНФРА –М, 2014 г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: ПрофиКС, 2014.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2015

3. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: Хлебпродинформ, 2012.

4. Сборник технологических нормативов. – М.: «Инфра-М», 2011.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: «Вика», 2011.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.01	ОК.01	Определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы	Оценка результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка тестового контроля
	ОК.02	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	
	ОК.03	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования	
	ОК.04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
	ОК.05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	
	ОК.06	Проявляет гражданско-патриотическую позицию	
	ОК.07	Организовывает профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	

	ПК 1.1	Сервирует столы с учетом стандартов организации питания	
	ПК1.2	Консультирует потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами Осуществляет прием заказа на блюда и напитки	
	ПК1.3	Подает закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	
	ПК1.4	Сервирует стол с учетом вида массового мероприятия	
УП.02	ОК.01	Определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы	Оценка результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка тестового контроля
	ОК.02	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	
	ОК.03	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования	
	ОК.04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
	ОК.05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по	

		профессиональной тематике на государственном языке	
ОК.06		Проявляет гражданско-патриотическую позицию	
ОК.07		Организовывает профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	
ПК 2.1		Подготавливает бар, буфет к обслуживанию	
ПК 2.2		Обслуживает потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета	
ПК 2.3		Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	
ПК 2.4		Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформляет необходимую отчетно-учетную документацию	
ПК 2.5		Готовит простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления	
ПК 2.6		Производит расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию	
ПК 2.7		Готовит смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые	

		методы приготовления и оформления	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

- ПП.01 ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
- ПП.02 ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
- ПП.03 ПМ 03 Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	148
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	148
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики	149
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	150
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	151
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	151
2.2. Структура производственной практики	151
2.3. Содержание производственной практики	159
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	179
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики	179
3.2. Учебно-методическое обеспечение	179
3.3. Общие требования к организации производственной практики	180
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	181
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	182

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП 01 Производственная практика	ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП 02 Производственная практика	ПМ 02 Обслуживание посетителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
ПП 03 Производственная практика	ПМ.03 Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания	МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания МДК.03.02 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 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
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 1.5	Управлять работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПУ 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
ПК 3.1	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
ПК 3.2	Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок», «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Выполнение всех видов работ по подготовке зала для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных, встреча гостей, обслуживание посетителей (подача закусок, блюд и напитков различными способами, расчет с посетителями). Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Подготовка бара, буфета к обслуживанию, к закрытию; встреча гостей бара и приема заказа, обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовление и подача горячих напитков, смешанных напитков и коктейлей; оформление отчетно-финансовых документов; приготовление и подача простых закусок; принятие и оформление платежей.
Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания	Проведение мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания; презентация программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания; передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ; умение пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; умение вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; умение использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания; умение использовать электронное меню, интерактивный бар пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; проведение оформления счета для оплаты; прием оплаты в наличной и безналичной формах

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

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 03	ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт ПК 3.2 Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы системы автоматизации	Проведение мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания; умение пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; умение вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; умение использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания	Потребители: классификация, модели поведения, потребности Конкурентная среда Сбытовая политика организации Регистрация в системе iiko Обслуживание в зале Работа со специальными решениями в системе автоматизации	36	требования работодателей к цифровой компетентности специалистов и получения обучающимися дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - 36 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	252	концентрированно	2/3
ПП. 02	216	концентрированно	2/4
ПП. 03	36	концентрированно	2/4
Всего ПП	504	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производствен ной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания				x
ПК 1.1	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Оценивает наличие запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов 2. Составляет заявки на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов	Тема 1.1. Вводное занятие	6
			Тема 1.2. Подготовка посуды, приборов, белья к обслуживанию Документальное оформление актов на получение посуды, приборов, белья.	12
ПК 1.2	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Предлагает потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков 2. Консультирует потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	Тема 1.3 Составление меню	42
ПК 1.1	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Сервирует столы с учетом стандартов организации питания	Тема 1.4 Предварительная сервировка столов.	12

ПК 1.2	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Дает рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков 2. Консультирует потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	Тема 1.5 Прием заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Прием заказов на бронирование столика и продукции на вынос.	18
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Сервирует столы с учетом стандартов организации питания 2. Осуществляет прием заказа на блюда и напитки 3. Предлагает потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков 4. Соблюдает правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню	Тема 1.6 Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме	42
ПК 1.2 ПК 1.3	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Соблюдает правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания 2. Подает закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	Тема 1.7 Подготовка торгового зала к обслуживанию банкетов	36
ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей	1. Сервирует столы с учетом вида массового мероприятия 2. Встречает, принимает потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях 3. Подает закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и	Тема 1.8 Обслуживание банкетов	30
			Тема 1.9 Обслуживание массовых мероприятий прогрессивными методами	48

		других массовых мероприятиях		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				246
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ИТОГО ПО ПП 01				252
ПП 02. ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок				x
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1. Подготавливает бар, буфет к обслуживанию 2. Принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета	Тема 1.1. Вводное занятие Оформление витрины и барной стойки с учетом товарного соседства	6
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1. Подготавливает бар, буфет к обслуживанию 2. Принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета	Тема 1.2 Подбор посуды, инвентаря	6
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1. Подготавливает бар, буфет к обслуживанию 2. Принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета	Тема 1.3 Ознакомление с ассортиментом бара и буфета	6
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1. Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете оформляет необходимую отчетно-учетную документацию 2. Соблюдает сроки и условия хранения различных групп товаров	Тема 1.4 Получение буфетной продукции, проверка ее ассортимента, качества по приемосдаточным документам Отбраковка нестандартных товаров Взвешивание на настольных весах.	6

			Проверка весов	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5	Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1. Подготавливает бар, буфет к обслуживанию 2. Принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета 3. Готовит и подает простые блюда и закуски	Тема 1.5 Приготовление кулинарной продукции для буфета.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5	Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1. Подготавливает бар, буфет к обслуживанию 2. Принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета 3. Готовит и подает простые блюда и закуски	Тема 1.6 Обслуживание посетителей буфета	6
ПК 2.4 ПК 2.6	Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	1.Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и кассовую документацию в системе автоматизации	Тема 1.7 Расчет посетителей, составление товарного отчета, ведение учета	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				42
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6	Раздел 2 Оборудование бара и буфета	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает напитки	Тема 2.1. Совершенствование навыков работы на оборудовании для приготовления напитков	6
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6	Раздел 2 Оборудование бара и буфета	1.Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и кассовую документацию в системе автоматизации	Тема 2.2 Совершенствование навыков работы в системах автоматизации (R-keeper, iiko)	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Подает напитки	Тема 3.1 Отработка техники налива основных напитков	12

ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные коктейли	Тема 3.2 Приготовление, гарнировка и подача коктейлей на основе вина	12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные коктейли	Тема 3.3 Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе коньяка, джина	12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные коктейли	Тема 3.4 Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе виски, бренди	12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные коктейли	Тема 3.5 Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе водки, ликера	12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли	Тема 3.6 Приготовление гарнировка и подача сложных коктейлей	12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда	Тема 3.7 Приготовление и подача аперитивов	12

		и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли		
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли	Тема 3.8 Приготовление и подача флипов	12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли, групповые смешанные напитки	Тема 3.9 Приготовление и подача боулей, крошонов, тонизирующих напитков	12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли	Тема 3.10 Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов	12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает алкогольные и безалкогольные коктейли	Тема 3.11 Приготовление и подача слингов, кулеров, хайболов	12
ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает безалкогольные коктейли	Тема 3.12 Приготовление безалкогольных коктейлей.	12

ПК 2.3 ПК 2.7	Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков	1.Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 2. Готовит и подает безалкогольные коктейли, фирменные напитки, использует стили фристайл, спидмиксинг	Тема 3.13 Творческое приготовление и презентация фирменных напитков с элементами шоу	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				156
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ИТОГО ПО ПП 02				360
ПП 03. ПМ 03. Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания				
ПК 3.1	Раздел 1 Практический маркетинг	1. Выявление конкурентов предприятия	Тема 1.1. Вводное занятие	2
ПК 3.1	Раздел 1 Практический маркетинг	1. Проведение анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания 2. Отработка навыков консультирования покупателей	Тема 1.2. Потребители: классификация, модели поведения, потребности	2
ПК 3.1	Раздел 1 Практический маркетинг	1. Оценка конкурентоспособности продукции и услуг предприятия	Тема 1.3 Конкурентная среда	2
ПК 3.1	Раздел 1 Практический маркетинг	1. Участие в разработке комплекса маркетинга на предприятии 2. Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности 3. Отработка навыков проведения маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания	Тема 1.4 Сбытовая политика организации	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				10

ПК 3.2	Раздел 2 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	1. Пользуется автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки 2. Заносит и редактирует данные по заказу в специализированных программах организации питания 3. Использует электронное меню, интерактивный стол в организации питания	Тема 2.1. Регистрация в системе iiko	4
ПК 3.2	Раздел 2 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	1. Пользуется автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки 2. Заносит и редактирует данные по заказу в специализированных программах организации питания 3. Использует электронное меню, интерактивный стол в организации питания 4. Передает заказ гостей организации питания на кухню и в бар организации питания 5. Проводит кассовые операции оплаты по счетам за выполненный заказ 6. Пользуется контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт 7. Проводит оформление счета для оплаты 8. Принимает оплату в наличной и безналичной формах	Тема 2.2 Обслуживание в зале	10
ПК 3.2	Раздел 2 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе	1. Пользуется автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки	Тема 2.3 Работа со специальными решениями в системе автоматизации	6

		2.Заносит и редактирует данные по заказу в специализированных программах организации питания		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				20
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ИТОГО ПО ПП 03				36

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания		252
Раздел 1 Организация обслуживания потребителей		
Тема 1.1. Вводное занятие	Содержание	6
	Экскурсия на предприятие	1
	Режим работы	1
	Инструктаж по охране труда, должностные обязанности официанта	1
	Правила внутреннего распорядка.	1
	Инструктаж по охране труда на рабочем месте.	1
	Ознакомление с производственными цехами, торговыми помещениями.	1
Тема 1.2 Подготовка посуды, приборов, белья к обслуживанию. Документальное оформление актов на получение посуды, приборов, белья	Содержание	12
	Подготовка посуды к обслуживанию.	1
	Подготовка посуды к обслуживанию.	1
	Подготовка стеклянной и фарфоровой посуды (бокалы, чайные пары) к обслуживанию.	1
	Подготовка стеклянной и фарфоровой посуды (бокалы, чайные пары) к обслуживанию.	1
	Подготовка столовых приборов к обслуживанию	1
	Подготовка столовых приборов к обслуживанию	1
	Подготовка белья к обслуживанию	1
	Подготовка белья к обслуживанию	1
	Подготовка наперонов и «юбок»	1
	Подготовка наперонов и «юбок»	1

	Подготовка текстильных салфеток	1
	Подготовка текстильных салфеток	1
Тема 1.3 Составление меню	Содержание	42
	Изучение меню на предприятии.	1
	Изучение меню на предприятии.	1
	Изучение меню на предприятии.	1
	Изучение меню на предприятии.	1
	Изучение меню на предприятии.	1
	Изучение меню на предприятии.	1
	Составление меню.	1
	Составление меню	1
	Составление меню.	1
	Составление меню.	1
	Составление меню	1
	Составление меню.	1
	Составление меню для «Шведского стола»	1
	Составление меню для «Шведского стола»	1
	Составление меню для «Шведского стола»	1
	Составление меню для «Бизнес-ланча»	1
	Составление меню для «Бизнес-ланча»	1
	Составление меню для «Бизнес-ланча»	1
	Составление меню для «Банкета»	1
	Составление меню для «Банкета»	1
	Составление меню для «Банкета»	1
	Составление меню для «Фуршета»	1
	Составление меню для «Фуршета»	1
	Составление меню для «Фуршета»	1
	Изучение карты вин на предприятии.	1
	Изучение карты вин на предприятии.	1
	Изучение карты вин на предприятии.	1
	Изучение карты вин на предприятии.	1
	Изучение карты вин на предприятии.	1
	Изучение карты вин на предприятии.	1
	Подбор и рекомендация вин к холодным закускам	1
	Подбор и рекомендация вин к холодным закускам	1
	Подбор и рекомендация вин к холодным закускам	1
	Подбор и рекомендация вин к горячим закускам	1
	Подбор и рекомендация вин к горячим закускам	1
	Подбор и рекомендация вин к горячим закускам	1
	Подбор и рекомендация вин к горячим блюдам из рыбы	1
	Подбор и рекомендация вин к горячим блюдам из рыбы	1

	Подбор и рекомендация вин к горячим блюдам из мяса	1
	Подбор и рекомендация вин к горячим блюдам из мяса	1
	Подбор и рекомендация вин к десертам и сладким блюдам	1
	Подбор и рекомендация вин к десертам и сладким блюдам	1
Тема 1.4 Предварительная сервировка столов	Содержание	12
	Подготовка столового белья и накрытие столов скатертями.	1
	Подготовка столового белья и накрытие столов скатертями.	1
	Подготовка столового белья и накрытие столов скатертями.	1
	Складывание салфеток льняных и бумажных различными способами.	1
	Складывание салфеток льняных и бумажных различными способами.	1
	Складывание салфеток льняных и бумажных различными способами.	1
	Сервировка столов к завтраку, чаю.	1
	Сервировка столов к завтраку, чаю.	1
	Сервировка столов к обеду	1
	Сервировка столов к обеду	1
	Сервировка столов к ужину	1
	Сервировка столов к ужину	1
Тема 1.5 Прием заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Прием заказов на бронирование столика и продукции на вынос	Содержание	18
	Встреча посетителей.	1
	Встреча посетителей.	1
	Подача меню	1
	Подача меню	1
	Прием заказа на аперитив	1
	Прием заказа на аперитив	1
	Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.	1
	Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.	1
	Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.	1
	Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.	1
	Прием заказа.	1
	Прием заказа.	1
	Прием заказа на бронирование столика.	1
	Прием заказа на бронирование столика.	1
	Прием заказа на бронирование столика.	1
	Оформление заказа продукции предприятия общественного питания на вынос.	1

	Оформление заказа продукции предприятия общественного питания на вынос.	1
	Оформление заказа продукции предприятия общественного питания на вынос.	1
Тема 1.6 Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме	Содержание	42
	Встреча и размещение посетителей	1
	Встреча и размещение посетителей	1
	Подача меню	1
	Подача меню	1
	Прием заказа	1
	Прием заказа	1
	Досервировка стола по меню заказа.	1
	Досервировка стола по меню заказа	1
	Получение буфетной продукции, подача алкогольных и безалкогольных напитков.	1
	Получение буфетной продукции, подача алкогольных и безалкогольных напитков.	1
	Получение блюд на раздаче.	1
	Получение блюд на раздаче.	1
	Отработка навыков подачи закусок,	1
	Отработка навыков подачи закусок,	1
	Отработка навыков подачи блюд	1
	Отработка навыков подачи блюд	1
	Отработка навыков подачи напитков.	1
	Отработка навыков подачи напитков.	1
	Подача блюд и напитков русским способом	1
	Подача блюд и напитков русским способом	1
	Подача блюд и напитков русским способом	1
	Подача блюд и напитков французским способом	1
	Подача блюд и напитков французским способом	1
	Подача блюд и напитков французским способом	1
	Подача блюд и напитков английским способом	1
	Подача блюд и напитков английским способом	1
	Подача блюд и напитков английским способом	1
	Подача блюд и напитков европейским способом	1
	Подача блюд и напитков европейским способом	1
	Подача блюд и напитков европейским способом	1
	Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентация в присутствии потребителей.	1
	Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентация в присутствии потребителей.	1

	Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентация в присутствии потребителей.	1
	Расчет стоимости заказа, подача счета, расчет и проводы посетителей.	1
	Расчет стоимости заказа, подача счета, расчет и проводы посетителей.	1
	Расчет стоимости заказа, подача счета, расчет и проводы посетителей.	1
	Уборка использованной посуды и замена скатертей	1
	Уборка использованной посуды и замена скатертей	1
	Уборка использованной посуды и замена скатертей	1
	Уборка использованной посуды и замена скатертей	1
	Уборка использованной посуды и замена скатертей	1
	Уборка использованной посуды и замена скатертей	1
	Уборка использованной посуды и замена скатертей	1
Тема 1.7 Подготовка торгового зала к обслуживанию банкетов	Содержание	36
	Подготовка торгового помещения	1
	Подготовка столового белья	1
	Расстановка мебели.	1
	Накрытие столов скатертями.	1
	Подготовка столовой посуды и стекла	1
	Подготовка столовых приборов.	1
	Сервировка столов к банкету «Фуршет».	1
	Сервировка столов к банкету «Фуршет».	1
	Сервировка столов к банкету «Фуршет».	1
	Сервировка столов к банкету «Фуршет».	1
	Сервировка столов к банкету «Фуршет».	1
	Сервировка столов к банкету «Фуршет».	1
	Сервировка столов к банкету «Коктейль».	1
	Сервировка столов к банкету «Коктейль».	1
	Сервировка столов к банкету «Коктейль».	1
	Сервировка столов к банкету «Коктейль».	1
	Сервировка столов к банкету «Коктейль».	1
	Сервировка столов к банкету «Коктейль».	1
	Сервировка столов к банкету «Чай».	1
	Сервировка столов к банкету «Чай».	1
	Сервировка столов к банкету «Чай».	1
	Сервировка столов к банкету «Чай».	1
	Сервировка столов к банкету «Чай».	1
	Сервировка столов к банкетам с полным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с полным обслуживанием официантами.	1

	Сервировка столов к банкетам с полным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с полным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с полным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с полным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с частичным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с частичным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с частичным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с частичным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с частичным обслуживанием официантами.	1
	Сервировка столов к банкетам с частичным обслуживанием официантами.	1
Тема 1.8 Обслуживание банкетов	Содержание	30
	Прием заказа на банкет с полным обслуживанием официантами	1
	Подготовка столовой посуды, столовых приборов и стеклянной посуды согласно утвержденному меню на банкет с полным обслуживанием официантами	1
	Подготовка столовой посуды, столовых приборов и стекла согласно утвержденному меню на банкет с полным обслуживанием официантами	1
	Обслуживание банкетов с полным обслуживанием официантами	1
	Уборка текстильных салфеток, стеклянной посуды, столовой посуды и приборов, столового белья после банкета с полным обслуживанием официантами	1
	Уборка текстильных салфеток, стеклянной посуды, столовой посуды и приборов, столового белья после банкета с полным обслуживанием официантами	1
	Прием заказа на банкет с частичным обслуживанием официантами	1
	Подготовка столовой посуды, столовых приборов и стекла согласно утвержденному меню на банкет с частичным обслуживанием официантами	1
	Подготовка столовой посуды, столовых приборов и стекла согласно утвержденному меню на банкет с частичным обслуживанием официантами	1

	Обслуживание банкетов с частичным обслуживанием официантами.	1
	Обслуживание банкетов с частичным обслуживанием официантами	1
	Уборка текстильных салфеток, стеклянной посуды, столовой посуды и приборов, столового белья после банкета с частичным обслуживанием официантами	1
	Прием заказа на банкет «Чай».	1
	Подготовка столовой посуды, столовых приборов и стекла согласно утвержденному меню на банкет «Чай»	1
	Подготовка столовой посуды, столовых приборов и стекла согласно утвержденному меню на банкет «Чай»	1
	Обслуживание банкета «Чай».	1
	Уборка текстильных салфеток, стеклянной посуды, столовой посуды и приборов, столового белья после банкета «Чай»	1
	Уборка текстильных салфеток, стеклянной посуды, столовой посуды и приборов, столового белья после банкета «Чай»	1
	Прием заказа на банкет «Фуршет»	1
	Подготовка столовой посуды, стеклянной посуды для банкета «Фуршет»	1
	Обслуживание банкета «Фуршет».	1
	Обслуживание банкета «Фуршет».	1
	Уборка стеклянной посуды, столовой посуды столового белья после банкета «Фуршет»	1
	Уборка стеклянной посуды, столовой посуды столового белья после банкета «Фуршет»	1
	Прием заказа на банкет «Коктейль».	1
	Подготовка столовой посуды, стеклянной посуды для банкета «Коктейль».	1
	Подготовка столовой посуды, стеклянной посуды для банкета «Коктейль».	1
	Обслуживание банкета «Коктейль».	1
	Обслуживание банкета «Коктейль».	1
	Уборка стеклянной посуды, столовой посуды столового белья после банкета «Коктейль».	1
Тема1.9 Обслуживание массовых мероприятий прогрессивными методами	Содержание	48
	Обслуживание массовых мероприятий. Обслуживание посетителей по типу «Шведский стол».	1
	Обслуживание массовых мероприятий. Обслуживание посетителей по типу «Шведский стол».	1
	Обслуживание массовых мероприятий. Обслуживание посетителей по типу «Шведский стол».	1

	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Бизнес-ланч».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
	Обслуживание посетителей по типу «Кофе-брейк».	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

ПП 02. ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		360
Раздел1 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		42
Тема 1.1. Вводное занятие Оформление витрины и барной стойки с учетом товарного соседства	Содержание	6
	Экскурсия на предприятие.	1
	Инструктаж по охране труда	1
	Должностные обязанности бармена, буфетчика	1
	Режим работы.Правила внутреннего распорядка	1
	Инструктаж по охране труда на рабочем месте.	1
	Подготовка помещения к обслуживанию	1
Тема 1.2 Подбор посуды, инвентаря	Содержание	6
	Подбор посуды к обслуживанию.	1
	Подбор инвентаря к обслуживанию.	1
	Подготовка белья к обслуживанию.	1
	Подбор и подготовка приборов к обслуживанию	1
	Составление документов по учету столового белья, приборов и посуды.	1
	Составление документов по хранению и списанию столового белья, приборов и посуды.	1
Тема 1.3 Ознакомление с ассортиментом бара и буфета	Содержание	6
	Изучение ассортимента бара	1
	Изучение ассортимента карты вин	1
	Изучение ассортимента коктейлей	1
	Правила и порядок составления карты вин	1
	Правила и порядок составления карты вин	1
	Правила и порядок составления карты коктейлей	1
Тема 1.4 Получение буфетной продукции, проверка ее ассортимента, качества по приемосдаточным документам Отбраковка нестандартных товаров Взвешивание на настольных весах. Проверка весов	Содержание	6
	Получение буфетной продукции, проверка ее ассортимента	1
	Проверка качества продукции по приемосдаточным документам	1
	Отбраковка нестандартных товаров	1
	Изучение весового хозяйства	1
	Соблюдение технических требований к весам и гирям	1
	Соблюдение правил взвешивания, контроля за весами	1
Тема 1.5 Приготовление кулинарной продукции для буфета.	Содержание	6
	Приготовление бутербродов, гастрономических товаров порциями.	1
	Приготовление салатов и винегретов.	1
	Приготовление блюд из мяса: сосиски, сардельки, котлеты, бифштексы	1

	Приготовление холодных и горячих напитков.	1
	Приготовление блюд из яиц и творога.	1
	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	1
Тема 1.6 Обслуживание посетителей буфета	Содержание	6
	Предложение и показ товаров, помощь при выборе блюд	1
	Консультация по кулинарной характеристике.	1
	Взвешивание, отмеривание продуктов и напитков.	1
	Продажа продукции буфета и сопутствующих товаров.	1
	Расчет посетителей и отпуск товаров.	1
	Отработка техники обслуживания многочисленных заказов.	1
Тема 1.7 Расчет посетителей, составление товарного отчета, ведение учета	Содержание	6
	Расчет посетителей через системы автоматизации iiko.	1
	Заполнение книги кассиро- операционной.	1
	Составление товарного отчета.	1
	Сдача выручки по приходному чеку.	1
	Пересдача товарно- материальных ценностей по акту приема-передачи.	1
	Пересдача товарно- материальных ценностей по акту приема-передачи.	1
Раздел 2 Оборудование бара и буфета		12
Тема 2.1. Совершенствование навыков работы на оборудовании для приготовления напитков	Содержание	6
	Работа на смесительных установках	1
	Работа на соковыжималках, охладителях напитков	1
	Работа на кофемолках, кофеварках	1
	Работа на блендерах, поттерах, миксерах,	1
	Работа на кофеварочных аппаратах	1
	Работа на кипятильниках.	1
Тема 2.2 Совершенствование навыков работы в системах автоматизации (R-keeper, iiko)	Содержание	6
	Освоение работы в системе автоматизации	1
	Расстановка столов в системе iiko.	1
	Внесение заказа в систему	1
	Редактирование заказа, примечания в заказе.	1
	Бронирование столов, распределение курсов	1
	Расчет с гостями	1
	Работа с банкетами в системе iiko	1
Раздел 3 Технология приготовления коктейлей и напитков		162
	Содержание	12

Тема 3.1 Отработка техники налива основных напитков	Освоение методов наливания напитков: порционного, свободного, с помощью винного дозатора	1
	Освоение методов наливания напитков: порционного, свободного, с помощью винного дозатора	1
	Освоение методов наливания напитков: порционного, свободного, с помощью винного дозатора	1
	Освоение методов наливания напитков: порционного, свободного, с помощью винного дозатора	1
	Освоение методов наливания напитков: порционного, свободного, с помощью винного дозатора	1
	Освоение методов наливания напитков: порционного, свободного, с помощью винного дозатора	1
	Соблюдение технологии подачи, правил санитарии и гигиены, с подбором соответствующей посуды	1
	Соблюдение технологии подачи, правил санитарии и гигиены, с подбором соответствующей посуды	1
	Соблюдение технологии подачи, правил санитарии и гигиены, с подбором соответствующей посуды	1
	Соблюдение технологии подачи, правил санитарии и гигиены, с подбором соответствующей посуды	1
	Соблюдение технологии подачи, правил санитарии и гигиены, с подбором соответствующей посуды	1
	Соблюдение технологии подачи, правил санитарии и гигиены, с подбором соответствующей посуды	1
	Соблюдение технологии подачи, правил санитарии и гигиены, с подбором соответствующей посуды	1
Тема 3.2 Приготовление, гарнировка и подача коктейлей на основе вина	Содержание	12
	Идентификация алкогольных напитков.	1
	Идентификация алкогольных напитков	1
	Декантация красного вина	1
	Декантация красного вина	1
	Приготовление коктейлей на основе вина	1
	Приготовление коктейлей на основе вина	1
	Приготовление гарниров к коктейлям.	1
	Приготовление гарниров к коктейлям	1
	Подбор посуды для коктейлей.	1
	Подбор посуды для коктейлей.	1
	Соблюдение температурной подачи коктейлей	1
	Соблюдение температурной подачи коктейлей	1

Тема 3.3 Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе коньяка, джина	Содержание	12
	Классификация коктейлей на основе коньяка.	1
	Подбор посуды для коктейлей на основе коньяка	1
	Организация рабочего места.	1
	Классификация коктейлей на основе джина	1
	Подбор посуды для коктейлей на основе джина.	1
	Организация рабочего места.	1
	Технология приготовления коктейлей на основе коньяка	1
	Приготовление гарниров, приготовление коктейлей.	1
	Оформление и температура подачи коктейлей на основе коньяка	1
	Технология приготовления коктейлей на основе джина.	1
	Приготовление гарниров, приготовление коктейлей.	1
	Оформление и температура подачи коктейлей на основе джина	1
Тема 3.4 Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе виски, бренди	Содержание	12
	Классификация коктейлей на основе виски	1
	Подбор посуды для коктейлей на основе виски	1
	Организация рабочего места.	1
	Классификация коктейлей на основе бренди.	1
	Подбор посуды для коктейлей на основе бренди.	1
	Организация рабочего места.	1
	Технология приготовления коктейлей на основе виски	1
	Приготовление гарниров, приготовление коктейлей.	1
	Оформление и температура подачи коктейлей.	1
	Технология приготовления коктейлей на основе бренди	1
	Приготовление гарниров, приготовление коктейлей.	1
	Оформление и температура подачи коктейлей.	1
Тема 3.5 Приготовление гарнировка и подача коктейлей на основе водки, ликера	Содержание	12
	Классификация коктейлей на основе водки	
	Подбор посуды для коктейлей на основе водк	1
	Организация рабочего места.	1
	Классификация коктейлей на основе ликера.	1
	Подбор посуды для коктейлей на основе ликера.	1
	Организация рабочего места.	1

	Технология приготовления коктейлей на основе водки	1
	Приготовление гарниров, приготовление коктейлей.	1
	Оформление и температура подачи коктейлей.	1
	Технология приготовления коктейлей на основе ликера	1
	Приготовление гарниров, приготовление коктейлей.	1
	Оформление и температура подачи коктейлей.	1
Тема 3.6 Приготовление гарнировка и подача сложных коктейлей	Содержание	12
	Классификация и технология приготовления сложных коктейлей.	1
	Классификация и технология приготовления сложных коктейлей.	1
	Классификация и технология приготовления сложных коктейлей.	1
	Классификация и технология приготовления сложных коктейлей.	1
	Классификация и технология приготовления сложных коктейлей.	1
	Классификация и технология приготовления сложных коктейлей.	1
	Организация рабочего места. Приготовление гарниров	1
	Организация рабочего места. Приготовление гарниров	1
	Организация рабочего места. Приготовление гарниров	1
	Приготовление коктейлей с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи	1
	Приготовление коктейлей с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи	1
	Приготовление коктейлей с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи	1
Тема 3.7 Приготовление и подача аперитивов	Содержание	12
	Приготовление и подача аперитивов.	1
	Приготовление и подача аперитивов.	1
	Приготовление и подача аперитивов.	1
	Приготовление и подача аперитивов.	1
	Приготовление и подача аперитивов.	1
	Приготовление и подача аперитивов.	1
	Приготовление коктейлей- аперитивов в шейкере, миксере, и бокале,	1

	Организация рабочего места, подбор посуды, боулей, крюшонниц, сырья.	1
	Организация рабочего места, подбор посуды, боулей, крюшонниц, сырья.	1
	Приготовление боулей, крюшонов, тонизирующих напитков, с дыней, с шампанским.	1
	Приготовление боулей, крюшонов, тонизирующих напитков, с дыней, с шампанским.	1
	Напитков с сухим вином, с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены	1
	Напитков с сухим вином, с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены	1
Тема 3.10 Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов	Содержание	12
	Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов	1
	Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов	1
	Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов	1
	Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов	1
	Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов	1
	Приготовление и подача джулепов, коблеров, физов	1
	Организация рабочего места, подбор посуды, сырья, гарниров.	1
	Организация рабочего места, подбор посуды, сырья, гарниров.	1
	Подача джулепов, коблеров, физов с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены	1
	Подача джулепов, коблеров, физов с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены	1
	Подача джулепов, коблеров, физов с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены	1
	Подача джулепов, коблеров, физов с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены	1
	Подача джулепов, коблеров, физов с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи, требований охраны труда, санитарии и гигиены	1

	Приготовление безалкогольных коктейлей: «Мимоза», «Коллинз», «Тропический закат», «Ананасовый восторг», «Кофе со льдом» с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи	1
	Приготовление безалкогольных коктейлей: «Мимоза», «Коллинз», «Тропический закат», «Ананасовый восторг», «Кофе со льдом» с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи	1
	Приготовление безалкогольных коктейлей: «Мимоза», «Коллинз», «Тропический закат», «Ананасовый восторг», «Кофе со льдом» с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи	1
	Приготовление безалкогольных коктейлей: «Мимоза», «Коллинз», «Тропический закат», «Ананасовый восторг», «Кофе со льдом» с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи	1
	Приготовление безалкогольных коктейлей: «Мимоза», «Коллинз», «Тропический закат», «Ананасовый восторг», «Кофе со льдом» с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи	1
	Приготовление безалкогольных коктейлей: «Мимоза», «Коллинз», «Тропический закат», «Ананасовый восторг», «Кофе со льдом» с соблюдением технологии приготовления, температуры подачи	1
Тема 3.13 Творческое приготовление и презентация фирменных напитков с элементами шоу	Содержание	12
	Творческое приготовление и презентация фирменных напитков с элементами шоу	1
	Творческое приготовление и презентация фирменных напитков с элементами шоу	1
	Творческое приготовление и презентация фирменных напитков с элементами шоу	1
	Творческое приготовление и презентация фирменных напитков с элементами шоу	1
	Творческое приготовление и презентация фирменных напитков с элементами шоу	1
	Творческое приготовление и презентация фирменных напитков с элементами шоу	1
	Техники работы в стиле фристайл и спидмиксинг	1
	Техники работы в стиле фристайл и спидмиксинг	1
	Техники работы в стиле фристайл и спидмиксинг	1
	Техники работы в стиле фристайл и спидмиксинг	1

	Техники работы в стиле фристайл и спидмиксинг	1
	Техники работы в стиле фристайл и спидмиксинг	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
ПП 03. ПМ 03. Осуществление маркетинговой деятельности в организациях общественного питания		36
Раздел 1 Практический маркетинг		10
Тема 1.1. Вводное занятие	Содержание	2
	Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Режим работы. Правила внутреннего распорядка	1
	Анализ состояния рынка общественного питания города	1
Тема 1.2. Потребители: классификация, модели поведения, потребности	Содержание	2
	Изучение особенностей потребителей ресторанных услуг	1
	Предложение и показ товаров, помощь при выборе блюд, консультация по кулинарной характеристике	1
Тема 1.3 Конкурентная среда	Содержание	2
	Оценка конкурентоспособности организации	1
	Определение конкурентных преимуществ организации	1
Тема 1.4 Сбытовая политика организации	Содержание	4
	Составление анкет и проведение опросов	1
	Анализ результатов опроса.	1
	Оценка эффективности сбытовой политики организации	1
	Разработка и обоснование предложений по совершенствованию работы организации	1
Раздел 2 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе		20
Тема 2.1. Регистрация в системе iiko	Содержание	4
	Изучение структуры и интерфейса системы автоматизации.	1
	Работа с модификаторами	1
	Назначение ролей и предоставление прав	1
	Изучение нормативной документации	1
Тема 2.2 Обслуживание в зале	Содержание	10
	Расстановка столов в системе iiko	1
	Внесение заказа в систему	1
	Редактирование заказа	1
	Примечания в заказе	1
	Расчет с гостями	1

	Оформление заявки на банкет	1
	Работа с резервами	1
	Отчетность по банкетам	1
	Работа с дисконтной системой	1
	Работа с курсами блюд	1
Тема 2.3 Работа со специальными решениями в системе автоматизации	Содержание	6
	Занесение сырья в номенклатуру	1
	Оформление позиций меню в системе	1
	Сервисы для работы предприятия iikoDelivery	1
	Сервисы для работы предприятия iikoCard	1
	Отчеты по продажам и выручке	1
	Добавление скидки вручную. Добавление скидки по карте.	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 8-е изд. стер. – М.: Издательский центр Академия, 2015. – 432
2. Радченко Л.А. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания; учеб. пособие/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д, 2016 г.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИНФРА –М, 2014 г.

3.2.2. Федеральные законы и нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 212-ФЗ от 09.01.96 с изменениями и дополнениями.
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 с изменениями и дополнениями.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99 с изменениями и дополнениями.
4. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» № 134-ФЗ от 08.08.2001 с изменениями и дополнениями.
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

3.2.3. Технологические документы:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: ПрофиКС, 2014.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2015
3. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: Хлебпродинформ, 2012.
4. Сборник технологических нормативов. – М.: «Инфра-М», 2011.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. – М.: «Вика», 2011.

3.2.4. Дополнительные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — URL : <https://urait.ru/bcode/538017>
2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — URL : <https://urait.ru/bcode/542639>
3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/542216>
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — URL : <https://urait.ru/bcode/558548>

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ОК.01	Определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, характеристики, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ОК.02	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	
	ОК.03	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования	
	ОК.04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
	ОК.05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке	
	ОК.06	Проявляет гражданско-патриотическую позицию	
	ОК.07	Организовывает профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	

	ПК 1.1	Сервирует столы с учетом стандартов организации питания	
	ПК 1.2	Консультирует потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами Осуществляет прием заказа на блюда и напитки	
	ПК 1.3	Подает закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	
	ПК 1.4	Сервирует стол с учетом вида массового мероприятия	
ПП 02	ОК.01	Определяет этапы решения задачи, составляет план действия, реализовывает составленный план, определяет необходимые ресурсы	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, характеристики, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ОК.02	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	
	ОК.03	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявляет источники финансирования	
	ОК.04	Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
	ОК.05	Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной	

		тематике на государственном языке	
	ОК.06	Проявляет гражданско-патриотическую позицию	
	ОК.07	Организовывает профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	
	ПК 2.1	Подготавливает бар, буфет к обслуживанию	
	ПК 2.2	Обслуживает потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета	
	ПК 2.3	Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	
	ПК 2.4	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформляет необходимую отчетно-учетную документацию	
	ПК 2.5	Готовит простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления	
	ПК 2.6	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию	
	ПК 2.7	Готовит смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления	

ПП 03	ПК 3.1	Консультирует потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; презентует программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания	оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, характеристики, дневник) и задания по практике (отчет); зачёт по практике; квалификационный экзамен
	ПК 3.2	Пользуется автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; работает с контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт	

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ И ДИСЦИПЛИН

ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК.....	178
ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА	198
ОУП.03 МАТЕМАТИКА.....	242
ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК.....	279
ОУП.05 ИНФОРМАТИКА	301
ОУП.06 ФИЗИКА	319
ОУП.07 ХИМИЯ.....	344
ОУП.08 БИОЛОГИЯ	367
ОУП.09 ИСТОРИЯ	386
ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ.....	418
ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ	449
ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....	477
ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ	494
ДУП.01 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	521
ДУП.02 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	541
ДУП.03 ЭКОНОМИКА.....	558
ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ.....	576
ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.....	587
ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	597
ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	608
ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	619
ОП.06 МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	635
ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....	650

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Рабочая программа учебного предмета **«Русский язык»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**. Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«Русский язык»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол №9/2026 от «23» апреля 2026 года

Разработчики:

Ракитова О.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Русский язык»	182
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	194
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	201
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	212

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Русский язык»

1.1. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебный предмет «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 предмета:

1.2.1. Цель предмета

Изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:

- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, 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; формирование ценностного отношения к русскому языку;
- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений;
- понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;
- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;
- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие);
- совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;
- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
- обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях.

1.2.2 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС среднего общего образования

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	- уметь 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; - 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; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке 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; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - 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);

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- 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); - 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, 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; - 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); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером типом и классом организации общественного питания.	-составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; -осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; -материально-техническую базу обслуживания.	-вести диалог в соответствии с нормами речевого этикета, соблюдая правила устной речи; -аргументировать свою точку зрения, используя языковые средства выразительности и соблюдая логическую последовательность изложения; -оформлять документацию.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы дисциплины	112
в т.ч.	
1. Основное содержание	58
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	30
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	6
Самостоятельная работа	34
Консультация	8
Промежуточная аттестация (экзамен)	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

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
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		12	ОК 05
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	4	ОК 05
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание	4	ОК 05
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заемствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	2	
Тема 1.3. Язык как	Основное содержание	4	ОК 05

система знаков	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	2	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		34	<i>OK 04; OK 05</i>
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	3	<i>OK 04; OK 05</i>
	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. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	1	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	3	<i>OK 04; OK 05</i>
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	1	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические	2	

	категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных		
	Практические занятия:		
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	2	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2	

	Итого 1 семестр	34	
	<i>теоретическое обучение</i>	16	
	<i>практические занятия</i>	18	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	2	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		12	OK 04; OK 05;

			<i>OK 09</i>
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении	2	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. 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	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	2	
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	4	<i>OK 05; OK 09</i>
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений.	2	

	Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи		
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	2	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		10	<i>ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК1.1</i>
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально-ориентированное содержание	3	<i>ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК1.1</i>
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	1	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	2	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание	2	<i>ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК1.1</i>
	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		
	Практические занятия:	2	
	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	2	
Тема 4.3. Научный стиль.	Профессионально-ориентированное содержание	2	<i>ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК1.1</i>
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2	

Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание	3	<i>ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК1.1</i>
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	1	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие. Виды документов в конкретной специальности.	2	
	Итого 2 семестр	36	
	<i>теоретическое обучение</i>	16	
	<i>практические занятия</i>	18	
Самостоятельная работа		34	
Консультация		8	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		2	
Всего:		112	
Индивидуальный проект (примерные темы)			
• Русский язык среди других языков мира. • Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия. • Языковой портрет современника. • Молодежный сленг и жаргон. • Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка. • А. С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка. • Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков. • Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы. • Язык и культура. • Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи. • Вопросы экологии русского языка. • Виды делового общения, их языковые особенности. • Языковые особенности научного стиля речи. • Особенности художественного стиля. • Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.			

- Экспрессивные средства языка в художественном тексте.
- СМИ и культура речи.
- Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения.
- Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы.
- Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю.
- Русское письмо и его эволюция.
- Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.
- Антонимы и их роль в речи.
- Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.
- Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.
- Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.
- В.И. Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».
- Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.
- Исторические изменения в структуре слова.
- Учение о частях речи в русской грамматике.
- Грамматические нормы русского языка.
- Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы).
- Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лирики русских поэтов).
- Категория наклонения глагола и ее роль в текстообразовании.
- Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике.
- Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление.
- Слова-омонимы в морфологии русского языка.
- Роль словосочетания в построении предложения.
- Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семантики.
- Синтаксическая роль инфинитива.
- Предложения с однородными членами и их функции в речи.
- Обособленные члены предложения и их роль в организации текста.
- Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций.
- Монолог и диалог. Особенности построения и употребления.
- Синонимика простых предложений.
- Синонимика сложных предложений.
- Использование сложных предложений в речи.

- Способы введения чужой речи в текст.
- Русская пунктуация и ее назначение.
- Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текст

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет русского языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные электронные издания

1. Голубева, А. В. Родной русский язык: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. В. Голубева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 315 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-19957-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589158>

2. Русский язык: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / Л. М. Рыбченкова, О. М. Александрова, А. Г. Нарушевич [и др.]. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-103553-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132458>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Лекант, П. А. Русский язык : справочник для среднего профессионального образования / П. А. Лекант, Н. Б. Самсонов ; под редакцией П. А. Леканта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06698-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598630>

2. Лобачева, Н. А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12294-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585039>

3. Современный русский язык : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Глазков, Е. А. Глазкова, Т. В. Лапутина, Н. Ю. Муравьева ; под редакцией Н. Ю. Муравьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08790-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586455>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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
ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером типом и классом организации общественного питания.	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА

Рабочая программа учебного предмета «*Литература*» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен** Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету «*Литература*» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 20 от 15 августа 2024 г.

Разработчики:

Ракитова О.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Литература»	202
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	215
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	240
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	240

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Литература»

1.1. Место предмета в структуре основной образовательной программы

Учебный предмет «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета:

1.2.1. Цель предмета

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 предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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; 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; готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:	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 классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	другие) 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию	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 течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	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; ПР6 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; ПР6 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
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	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных	ПРБ 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; 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; ПРБ 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	ПРБ 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; 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 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
		стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; 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
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	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, 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	ПРБ 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРБ 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	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	

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; - В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Предметные
	- 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	
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	- соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; - предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; - консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.	-вести диалог в соответствии с нормами речевого этикета, соблюдая правила устной речи; -аргументировать свою точку зрения, используя языковые средства выразительности и соблюдая логическую последовательность изложения; -задавать вопросы и отвечать на них, уточняя и дополняя информацию в процессе диалога. -участвовать в дискуссиях на заданную тему, используя разнообразные языковые конструкции и соблюдая нормы речевого поведения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах*</i>
Объем образовательной программы предмета	160
в т. ч.:	
Основное содержание	92
в т.ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	84
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Самостоятельная работа	46
Консультация	8
Промежуточная аттестация (экзамен)	2

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА

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
Основное содержание			
Введение. Литература и ее место в жизни человека	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	-	
	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»	2	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		24	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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	
	Практические занятия: Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. <i>Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору</i>	1	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	

Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	<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	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». 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.)	1	
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Отцы и дети». 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	-	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	2	
Тема 1.4. Идеино-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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; 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	-	
	Практическое занятие	2	

	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. <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть</i>		
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	1	
	Практическое занятие	1	
	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>		
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	2	

Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	<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. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	2	
	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		
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	Содержание учебного материала	4	
	<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 Раскольникова 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	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	2	

	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		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	Содержание учебного материала	4	
	<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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	2	
	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>		
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие	-	
	Практические занятия	2	

Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	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»		
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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 к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	-	
	Практические занятия	2	
	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»		
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		2	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (не менее двух статей по выбору). 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	-	
	Практические занятия	2	

	Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		8	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»	-	
	Практические занятия	2	
	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		
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора		
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»	-	
	Практические занятия	2	
	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		
	Практические занятия	2	

	«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»		
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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	-	
	Практические занятия	2	
	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>		
Раздел 4. Литература XX века		44	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	1	
	Практические занятия	1	
	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. 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		
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	4	

Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	<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. Поэма «Двенадцать»	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	2	
	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. <i>Выразительное чтение одного стихотворения по выбору</i>		
	Практические занятия 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»	2	
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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»	-	
	Практические занятия	1	
	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		
	Практические занятия	1	
	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»		

Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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	-	
	Практические занятия	2	
	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>		
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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 чуя 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	-	
	Практические занятия	2	
	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>		
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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»	-	

	Практические занятия	1	
	Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». <i>Выразительное чтение художественного текста наизусть</i>		
	Итого 1 семестр	50	
	<i>теоретическое обучение</i>	7	
	<i>практические занятия</i>	43	
	2 семестр		
	Практические занятия	1	
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	1	
	История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»		
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	-	
	Практические занятия	4	
	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. 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		

Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) 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. или 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	-	
	Практические занятия	2	
	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»		
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	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»		
Тема 4.11.	Содержание учебного материала	2	

Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	<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	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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	
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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)	-	
	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»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне	2	
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		
	Практическое занятие	2	

А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	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	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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	-	
	Практическое занятие	2	
	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>		
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	-	
	Практическое занятие	2	
	Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля	-	
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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»	-	
	Практическое занятие	2	
	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»		
Тема 4.17.	Содержание учебного материала	2	

А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	<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)	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	2	
	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		
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	-	
	Практическое занятие	2	
	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		
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»	-	
	Практическое занятие	2	

экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	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)		
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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...»	-	
	Практическое занятие	2	
	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>		
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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...».	-	
	Практическое занятие	2	
	<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»		
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		2	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	2	

Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	<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 «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	2	
	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 ...»		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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	-	
	Практическое занятие	2	
	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>		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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		
	Практическое занятие	2	

Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»	-	
Раздел 8. Литература народов России		2	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<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	-	
	Практическое занятие	2	
	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>		
Раздел 9. Зарубежная литература		4	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (<i>одно произведение по выбору</i>). 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	-	
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> зарубежная драматургия второй половины XIX века (<i>одно произведение по выбору</i>). 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.		
	Практическое занятие	2	

	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)		
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)¹		12	
Тема «Дело мастера боится»	Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	1	
	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	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 сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	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	
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность	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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1.
	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	1	
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	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, 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.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1.
	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	

Тема «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека»	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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1.
	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	
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1.
	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	
	Итого 2 семестр	50	
	<i>теоретическое обучение</i>	7	
	<i>практические занятия</i>	47	
Самостоятельная работа		46	
Консультации		8	
Промежуточная аттестация по учебному предмету (ЭКЗАМЕН)		2	
Всего:		160	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. Основные эстетические принципы реализма. Этапы развития реализма в XIX в.
2. Творчество поэтов-декабристов. Особенности гражданско-героического романтизма декабристов, ведущие темы и идеи их творчества (*К. Ф. Рылеев, В. Ф. Раевский и др.*).
3. А.С. Пушкин – создатель русского литературного языка; роль Пушкина в развитии отечественной поэзии, прозы и драматургии.
4. Вольнолюбивая лирика А.С. Пушкина, ее связь с идеями декабристов («Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня»).
5. Декабристская тема в творчестве А.С. Пушкина («В Сибирь», «Арион», «Анчар»).
6. Тема духовной независимости поэта в стихотворных манифестах Пушкина («Поэт и толпа», «Поэт», «Поэту»).
7. Патриотические стихотворения А.С. Пушкина («Клеветникам России», «Бородинская годовщина», «Перед гробницею святой»).
8. Значение творческого наследия А.С. Пушкина. Пушкин и наша современность.
9. Тема поэта и поэзии в творчестве М.Ю. Лермонтова («Смерть поэта», «Поэт», «Пророк»).
10. Особенность творческого дарования Н.В. Гоголя и его поэтического видения мира. А.С. Пушкин о специфике таланта Гоголя.
11. Основные черты русской классической литературы XIX в: национальная самобытность, гуманизм, жизнеутверждающий пафос, демократизм и народность.
12. Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.
13. Геополитика России: защита национально-государственных интересов страны в творчестве Л. Н. Толстого, Н. А. Некрасова, Ф. И. Тютчева.
14. Размежевание общественно-политических сил в 1860-е гг., полемика на страницах периодической печати. Журналы «Современник» и «Русское слово» и их роль в общественном движении.
15. Публицистическая и литературно-критическая деятельность Н.Г. Чернышевского, Н.А. Добролюбова и Д.И. Писарева.
16. «Записки охотника» И.С. Тургенева – история создания, проблематика и художественное своеобразие. В.Г. Белинский о «Записках».
17. Роман «Отцы и дети» И.С. Тургенева, его проблематика, идейное содержание и философский смысл. Основной конфликт романа и отражение в нем общественно-политической борьбы накануне и во время проведения реформ.
18. Драма «Гроза» А.Н. Островского. Проблема личности и среды, родовой памяти и индивидуальной активности человека по отношению к нравственным законам старины.
19. Душа и природа в поэзии Ф.И. Тютчева.
20. Особенности любовной лирики Ф.И. Тютчева, ее драматическая напряженность («О, как убийственно мы любим...», «Последняя любовь», «Накануне годовщины 4 августа 1864 года» и др.).
21. Непосредственность художественного восприятия мира в лирике А.А. Фета («На заре ты ее не буди...», «Вечер» «Как беден наш язык!..» и др.).
22. М.Е. Салтыков-Щедрин – сотрудник и редактор «Современника» и «Отечественных записок».
23. «Сказки» М.Е. Салтыкова-Щедрина, их основные темы, фантастическая направленность, эзопов язык.

24. Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», постановка и решение в нем проблем нравственного выбора и ответственности человека за судьбы мира.
25. Н.С. Лесков и его сказания о правдоискателях и народных праведниках («Соборяне», «Очарованный странник», «Левша»).
26. Духовные искания Л.Н. Толстого в романе «Анна Каренина».
27. Поиски положительного героя и идеалов А.П. Чехова в рассказах («Моя жизнь», «Дом с мезонином», «Попрыгунья»).
28. Новаторство чеховской драматургии.
29. Познавательная, нравственно-воспитательная и эстетическая роль русской литературы XIX в., ее мировое значение и актуальное звучание для современности.

Конец XIX – начало XX века

1. Модернистские течения. Символизм и младосимволизм. Футуризм.
2. Концепция общества и человека в драматических произведениях М. Горького.
3. Автобиографические повести М. Горького «Детство», «В людях», «Мои университеты»
4. Тема исторических судеб России в творчестве А.А. Блока.
5. Акмеизм как течение в литературе; представители акмеизма.
6. Судьба и творчество М.И. Цветаевой.
7. Роман-эпопея М. Шолохова «Тихий Дон». Неповторимость изображения русского характера в романе.
8. Романы и повести о войне «Молодая гвардия» А. Фадеева, «Звезда» Э. Казакевича, «В окопах Сталинграда» В. Некрасова.
9. Сатирические романы и повести И. Ильфа и Е. Петрова.
10. Отражение трагических противоречий эпохи в творчестве А. Ахматовой, О. Мандельштама.
11. Развитие традиций русской народной культуры в поэзии 30-х годов А. Твардовского, М. Исаковского, П. Васильева.
12. Патриотическая поэзия и песни Великой Отечественной войны.
13. М.А. Шолохов – создатель эпической картины народной жизни в «Донских рассказах».
14. Военная тема в творчестве М. Шолохова.
15. Своеобразие композиции романа «Белая гвардия» М.А. Булгакова.
16. Трагедия изображения Гражданской войны в драматургии М.А. Булгакова («Дни Турбиных», «Бег» и др.).
17. Роман «Другие берега» В.В. Набокова как роман-воспоминание о России.
18. Ранняя лирика Б. Пастернака.
19. А. Твардовский «Василий Теркин». Книга про бойца – воплощение русского национального характера. И. Бунин о «Василии Теркине».
20. Поэма А. Твардовского «Дом у дороги»: проблематика, образы героев.
21. «Лагерная» проза А. Солженицына «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус».
22. Философские романы Ч. Айтматова: «Буранный полустанок», «И дольше века длится день», «Плаха».
23. Изображение сложного пути советской интеллигенции в романах Ю. Бондарева «Берег», «Выбор», «Игра».
24. Философская фантастическая проза А. и Б. Стругацких.

25. Исторические романы Л. Бородина, В. Шукшина, В. Чивилихина, Б. Окуджавы.
26. Реалистическая сатира Ф. Искандера, В. Войновича, Б. Можаева, В. Белова, В. Крупина.
27. Неомодернистская и постмодернистская проза В. Ерофеева «Москва – Петушки».
28. Художественное освоение повседневного быта современного человека в «жесточкой» прозе Т. Толстой, Л. Петрушевской, Л. Улицкой и др.
29. Изображение человека труда в поэтических произведениях Я. Смелякова, Б. Ручьева, Л. Татьяничевой и др.
30. Духовный мир русского человека в лирических стихах и поэмах Н. Рубцова.
31. Лирика поэтов фронтового поколения М. Дудина, С. Орлова, Б. Слуцкого и др.
32. Эпическое осмысление Отечественной войны в романе В. Гроссмана «Жизнь и судьба».
33. Философско-притчевое повествование о войне в повестях В. Быкова «Сотников», «Обелиск», «Знак беды».
34. Многообразие народных характеров творчестве В. Шукшина.
35. Ранние рассказы А. Солженицына: «Один день Ивана Денисовича», «Матренин двор».
36. Поэзия 60-х гг. XX века.
37. Н. Рубцов. Развитие есенинских традиций в книгах «Звезда полей», «Душа хранит», «Сосен шум», «Зеленые цветы» и др.
38. Книги стихов И. Бродского «Часть речи», «Конец прекрасной эпохи», «Урания» и др.
39. Театр А. Вампилова: «Старший сын», «Утиная охота», «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске».
40. Условно-метафорические романы В. Пелевина «Жизнь насекомых» и «Чапаев и пустота».
41. Литературная критика середины 80–90 гг. XX в.
42. Развитие жанра детектива в конце XX в.
43. Великая Отечественная война в русской художественной литературе.
44. **Свободная тема**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет «Русский язык и литература», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Русский язык и литература. Литература: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.1. / [Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, И.Л. Волнова и др.]; под ред. Г.А. Обернихиной. -6-е изд., стер. – Москва: Изд-во Академия, 2023.- 432с.

2. Русский язык и литература. Литература: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2. / [Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, Е.В. Мацияка, К.В. Савченко]; под ред. Г.А. Обернихиной. -6-е изд., стер. – М.: Изд-во Академия, 2023.-448с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Ланин, Б. А. Литература. 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.2: учебник / Б. А. Ланин, Л. Ю. Устинова, В. М. Шамчикова; под редакцией Б. А. Ланина. — 7-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-09-102081-6, 978-5-09-101485-3 (ч.2). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132281>

2. Лебедев, Ю. В. Литература: 10 класс: базовый уровень. В 2 частях. Ч.2: учебник / Ю. В. Лебедев. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-09-103556-8, 978-5-09-103558-2 (ч.2). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132283>

3. Литература. 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / А. Н. Архангельский, Д. П. Бак, М. А. Кучерская [и др.]; под редакцией А. Н. Архангельского. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 400 с. — ISBN 978-5-09-110455-4, 978-5-09-110456-1 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132278>

4. Литература. 10 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / В. Ф. Чертов, Л. А. Трубина, А. М. Антипова, А. А. Маныкина; под редакцией В. Ф. Чертова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 392 с. — ISBN 978-5-09-087146-4 (ч.1), 978-5-09-087145-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132280>

5. Литература. 11 класс: базовый и углублённый уровни. В 2 частях. Ч.1: учебник / В. Ф. Чертов, Л. А. Трубина, А. М. Антипова, А. А. Маныкина; под редакцией В. Ф. Чертова. — 4-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-09-102077-9, 978-5-09-101475-4 (ч.1). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132290>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
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	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1.	

	Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
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	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.03 МАТЕМАТИКА

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «*Математика*» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «*Математика*» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 6/2025 от 18 апреля 2025г.

Разработчики:
Герман Е.В., преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «МАТЕМАТИКА».....	246
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	263
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	276
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	278

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;
- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;
- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;
- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности б) базовые исследовательские действия:	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПР64. Умение 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; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	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; ПР66. Умение 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; ПР67. Умение 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; ПР68. Умение 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;

		ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение 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; ПР611. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение 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; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: - Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПР64. Умение 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-

	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение 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; ПР66. Умение 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; ПР67. Умение 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; ПР68. Умение 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; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение 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; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

		ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение 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; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 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	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями:	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение 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;

	а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; б) самоконтроль: - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	ПР65. Умение 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; ПР66. Умение 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; ПР67. Умение 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; ПР68. Умение 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; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПР67. Умение 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; ПР68. Умение 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; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить

		примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР68. Умение 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; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение 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; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение 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; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - патриотического воспитания:	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: -самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	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; ПР66. Умение 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; ПР67. Умение 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; ПР68. Умение 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; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными регулятивными действиями:	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение 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; ПР65. Умение 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

	б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение 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; ПР68. Умение 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; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение 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; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение 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; ПР614. Умение 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
ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с	Умения: осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;	Обучающийся должен знать и уметь применять математические методы для расчёта выручки, остатков и расхода продуктов; заполнять учётно-отчётные формы; анализировать и интерпретировать данные из

нормативными требованиями.	сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции. Знания: правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации	таблиц и графиков; использовать базовые математические понятия для решения задач, возникающих при ведении документации в соответствии с нормативными требованиями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	436
Основное содержание	256
в том числе:	
теоретическое обучение	104
практические занятия	152
Профессионально-ориентированное содержание	34
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	28
Самостоятельная работа	134
Консультации	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
Промежуточная аттестация в форме экзамена	4

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

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
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		30	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК 2.4
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	Содержание учебного материала	4	
	Цель и задачи математики при освоении профессии. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	2	
	Практическое занятие. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин.	2	
Тема 1.2. Числа и вычисления	Содержание учебного материала	4	
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби.	1	
	Практическое занятие. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений.	1	
	Практическое занятие. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений	2	
Тема 1.3 Тождества и тождественные преобразования. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	8	
	Тождества и тождественные преобразования.	2	
	Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов.	2	
	Практическое занятие. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	2	
	Системы линейных уравнений. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств.	1	
	Практическое занятие. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений	1	

Тема 1.4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6	
	Практическое занятие. Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Формула сложных процентов.	2	
	Практическое занятие. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	2	
	Практическое занятие. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни	2	
Тема 1.5. Последовательности и прогрессии	Содержание учебного материала	4	
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии.	2	
	Практическое занятие. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера	2	
Тема 1.6. Функции и графики	Содержание учебного материала	2	
	Функция, способы задания функции. График функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. Взаимно обратные функции.	2	
Контрольная работа по разделу 1. Входной контроль		2	
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		46	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК 2.4
Тема 2.1. Арифметический корень n-ой степени.	Содержание учебного материала	2	
	Арифметический корень натуральной степени.	1	
	Практическое занятие. Действия с арифметическими корнями n-ой степени.	1	
Тема 2.2 Степени. Стандартная форма записи действительного числа	Содержание учебного материала	4	
	Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа.	1	
	Практическое занятие. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем. Свойства степени.	1	
	Практическое занятие. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем	2	
	Содержание учебного материала	4	

Тема 2.3. Степенная функция	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график	2	
	Свойства и график корня n-ой степени	2	
Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	6	
	Практическое занятие. Решение иррациональных уравнений	2	
	Практическое занятие. Решение иррациональных неравенств	2	
	Практическое занятие. Решение иррациональных уравнений и неравенств	2	
Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	8	
	Простейшие показательные уравнения	2	
	Практическое занятие. Показательные уравнения. Методы решения показательных уравнений	2	
	Практическое занятие. Методы решения показательных уравнений	2	
	Практическое занятие. Показательные неравенства	2	
Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала	4	
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы.	2	
	Практическое занятие. Преобразование выражений, содержащих логарифмы	2	
Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции, уравнения, неравенства	Содержание учебного материала	8	
	Показательная функция, её свойства и графики.	2	
	Логарифмическая функция, её свойства и графики.	2	
	Практическое занятие. Логарифмические уравнения	2	
	Практическое занятие. Логарифмические неравенства	2	
Тема 2.8. Логарифмы в природе и технике	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
	Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	2	
	Практическое занятие. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни	2	
Тема 2.9. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач	Содержание учебного материала	4	
	Практическое занятие. Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем.	2	
	Практическое занятие. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни	2	
Контрольная работа по разделу 2		2	

Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		48	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07 ПК 2.4
Тема 3.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии	Содержание учебного материала	2	
	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них	2	
Тема 3.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	12	
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые.	2	
	Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости.	2	
	Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве.	2	
	Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей.	2	
	Практическое занятие. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, построение сечений	2	
	Практическое занятие. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: куб, параллелепипед, построение сечений	2	
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	Содержание учебного материала	2	
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости	2	
Тема 3.4. Углы между прямыми и плоскостями	Содержание учебного материала	6	
	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла.	2	
	Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость.	2	
	Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах	2	
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	18	
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число.	2	

	Практическое занятие. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда.	2	
	Практическое занятие. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами.	2	
	Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора.	2	
Итого 1 семестр:		106	
<i>теоретическое обучение</i>		50	
<i>практические занятия</i>		56	
Тема 3.5. Координаты и векторы	Практическое занятие. Простейшие задачи в координатах.	2	
	Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями.	2	
	Практическое занятие. Скалярное произведение векторов.	2	
	Практическое занятие. Вычисление углов между прямыми и плоскостями.	2	
	Практическое занятие. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач	2	
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
	Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, искусстве, архитектуре, технике).	2	
	Практическое занятие. Решение практико-ориентированных задач	2	
Тема 3.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и вектор	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие. Решение задач на нахождение геометрических величин с использованием аппарата векторной алгебры	2	
Контрольная работа по разделу 3		2	
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		30	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 2.4
Тема 4.1. Основы тригонометрии	Содержание учебного материала	4	
	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента	2	
	Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.	2	
	Содержание учебного материала	6	
	Основные тригонометрические формулы	2	

Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества	Практическое занятие. Преобразование тригонометрических выражений.	2	
	Практическое занятие. Преобразование тригонометрических выражений.	2	
Тема 4.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала	6	
	Функция. Периодические функции.	2	
	Практическое занятие. Тригонометрические функции $y=\sin x$ и $y=\cos x$, их свойства и графики	2	
	Практическое занятие. Тригонометрические функции $y=\operatorname{tg} x$ и $y=\operatorname{ctg} x$, их свойства и графики.	2	
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	8	
	Простейшие тригонометрические уравнения.	2	
	Методы решения тригонометрических уравнений.	2	
	Практическое занятие. Методы решения тригонометрических уравнений.	2	
	Практическое занятие. Примеры тригонометрических неравенств.	2	
Тема 4.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Практическое занятие. Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни	2	
Тема 4.6. Решение задач тригонометрии	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие. Тригонометрические функции, тождества и уравнения	2	
Контрольная работа по разделу 4		2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		50	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК 2.4
Тема 5.1. Многогранники	Содержание учебного материала	8	
	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Элементы призмы. Сечения призмы.	1	
	Практическое занятие. Вычисление элементов призмы: рёбра, диагонали, углы	1	
	Практическое занятие. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства.	2	

	Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы пирамиды. Сечения пирамиды.	2	
	Практическое занятие. Вычисление элементов пирамиды: рёбра, углы	2	
Тема 5.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	Содержание учебного материала	10	
	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб.	2	
	Практическое занятие. Площадь боковой и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы.	2	
	Практическое занятие. Площадь боковой и полной поверхности правильной пирамиды.	2	
	Практическое занятие. Теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды.	2	
	Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др.	2	
Тема 5.3. Тела вращения	Содержание учебного материала	12	
	Площадь боковой и полной поверхности цилиндра.	2	
	Практическое занятие. Площадь боковой и полной поверхности цилиндра.	2	
	Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось. Изображение конуса на плоскости. Развёртка конуса. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину). Площадь боковой и полной поверхности конуса.	2	
	Практическое занятие. Площадь боковой и полной поверхности конуса.	2	
	Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность.	2	
	Сфера и шар: центр, радиус, диаметр. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы, сечения шара.	1	
	Практическое занятие. Площадь поверхности сферы.	1	
Тема 5.4. Объёмы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	8	
	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё.	2	
	Практическое занятие. Объём пирамиды и призмы.	2	
	Практическое занятие. Объём цилиндра, конуса.	2	

	Практическое занятие. Объём шара и площадь сферы.	2	
Тема 5.5. Движение в пространстве. Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
	Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов.	2	
	Практическое занятие. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах	2	
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	4	
	Практическое занятие. Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы.	2	
	Практическое занятие. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу	2	
Контрольная работа по разделу 5		2	
Дифференцированный зачет		2	
Итого 2 семестр:		96	
<i>теоретическое обучение</i>		26	
<i>практические занятия</i>		70	
Раздел 6. Производная и первообразная функции		54	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07 ПК 2.4
Тема 6.1. Монотонность и экстремумы функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала	6	
	Практическое занятие. Промежутки монотонности функции.	2	
	Практическое занятие. Максимумы и минимумы функции.	2	
	Практическое занятие. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке	2	
Тема 6.2. Понятие непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала	2	
	Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств	2	
Тема 6.3.	Содержание учебного материала	10	

Производная. Геометрический физический производной	и смысл	Производная функции.	2
		Производные элементарных функций.	2
		Практическое занятие. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций	2
		Практическое занятие. Геометрический смысл производной.	2
		Практическое занятие. Физический смысл производной	2
Тема 6.4. Монотонность функции. экстремума	Точки	Содержание учебного материала	4
		Применение производной к исследованию функций на монотонность	2
		Практическое занятие. Применение производной к исследованию функций на экстремумы	2
Тема 6.5. Наибольшее и наименьшее значения функции		Содержание учебного материала	8
		Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.	2
		Практическое занятие. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.	2
		Практическое занятие. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой	2
		Практическое занятие. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного графиком	2
Тема 6.6. Нахождение оптимального результата с помощью производной		Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6
		Практическое занятие. Прикладные задачи социально-экономического характера, их решение средствами математического анализа	2
		Практическое занятие. Прикладные задачи физического характера, их решение средствами математического анализа	2
		Практическое занятие. Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа	2
Тема 6.7. Первообразная функции		Содержание учебного материала	6
		Первообразная. Таблица первообразных.	1
		Правила нахождения первообразных.	1
		Практическое занятие. Нахождение первообразных с помощью таблицы.	2
Тема 6.8.		Содержание учебного материала	6

Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Интеграл и его физический и геометрический смысл.	2	
	Практическое занятие. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница	2	
	Практическое занятие. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница	2	
Тема 6.9. Применение производной и первообразной функции	Содержание учебного материала	4	
	Практическое занятие. Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин	2	
	Практическое занятие. Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления площадей	2	
Контрольная работа по разделу 6		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 06 ПК 2.4
Раздел 7. Теория вероятностей и статистика		34	
Тема 7.1. Представление данных и описательная статистика	Содержание учебного материала	6	
	Практическое занятие. Представление данных с помощью таблиц и диаграмм.	2	
	Практическое занятие. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах.	2	
	Практическое занятие. Дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов	2	
Тема 7.2. Случайные события. Операции над событиями	Содержание учебного материала	4	
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями.	1	
	Практическое занятие. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера.	1	
	Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события	2	
Тема 7.3. Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	8	
	Практическое занятие. Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление.	2	
	Практическое занятие. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных.	2	
	Практическое занятие. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события.	2	

	Практическое занятие. Применение статистических методов для решения профессиональных задач	2	
Тема 7.4. Элементы комбинаторики	Содержание учебного материала	4	
	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал.	2	
	Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона	2	
Тема 7.5. Серии последовательных испытаний	Содержание учебного материала	2	
	Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли	2	
Тема 7.6. Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины	Содержание учебного материала	6	
	Случайная величина. Распределение вероятностей.	1	
	Практическое занятие. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное.	1	
	Практическое занятие. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение.	2	
	Практическое занятие. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений	2	
Тема 7.7. Закон больших чисел. Непрерывные случайные величины (распределения) Нормальное распределение	Содержание учебного материала	2	
	Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении	2	
Контрольная работа по темам раздела 7		2	
		Итого 3 семестр:	94
		<i>теоретическое обучение</i>	38
		<i>практические занятия</i>	54
Самостоятельная работа		134	
Консультация		8	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		4	

Всего:	436	
Индивидуальный проект (примерные темы)		
1. Математика в работе официанта: расчёт скидок и акций. 2. Влияние чаевых на доход официанта: статистический анализ. 3. Оптимизация графика смен: математическая модель. 4. Расчёт себестоимости блюд и напитков в ресторане. 5. Математические методы контроля остатков продуктов на складе. 6. Сравнение систем оплаты труда в сфере общественного питания. 7. Математика за барной стойкой: точные пропорции коктейлей. 8. Расчёт энергетической ценности блюд по меню. 9. Математическое планирование закупок на банкет. 10. Анализ сезонности спроса на напитки и блюда. 11. Математика сервировки: расчёт площади стола и размещения посуды. 12. Сравнительный анализ стоимости обслуживания домашних и ресторанных мероприятий. 13. Расчёт рентабельности различных позиций меню. 14. Математические основы составления винной карты. 15. Оптимизация маршрута официанта по залу для сокращения времени обслуживания. 16. Математика скидок: сравнение фиксированной скидки и процента. 17. Расчёт норм расхода продуктов на одну порцию. 18. Анализ популярности коктейлей с помощью диаграмм и графиков. 19. Математическое обоснование минимального размера чаевых. 20. Расчёт времени приготовления сложных блюд для банкета. 21. Математика в инвентаризации: учёт и списание продуктов. 22. Расчёт плотности потока гостей в часы пик и его влияние на работу персонала. 23. Математические методы контроля качества напитков (например, крепость коктейля). 24. Анализ затрат на электроэнергию и воду в баре и ресторане. 25. Расчёт оптимальной вместимости банкетного зала. 26. Математика в логистике: оптимизация поставок продуктов.		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет математики, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания:

1. Алимов Ш. А., Ткачёва М. В., Колягин Ю. М. и др. Математика. Алгебра и начала математического анализа: базовый уровень: учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования — 2-е изд. — Москва: Просвещение, 2025. — 560 с. — ISBN 978-5-09-127030-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/152526>
2. Алпатов, А. В. Математика: учебник для СПО / А. В. Алпатов. — 3-е изд. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 162 с. — ISBN 978-5-4488-1930-8, 978-5-4497-2811-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138135>
3. Атанасян Л. С., Бутузов В. Ф., Кадомцев С. Б. и др. Математика. Геометрия: базовый уровень: учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/— 2-е изд. — Москва: Просвещение, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-09-127108-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/152527>
4. Богомолов, Н. В. Математика. Алгебра и начала анализа. Базовый уровень: 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / Н. В. Богомолов. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 241 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16084-0. — Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/59902>
5. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике: учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 571 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18419-8. — Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/599048>
6. Гусак, А. А. Математика: пособие-репетитор / А. А. Гусак, Г. М. Гусак, Е. А. Бричикова. — 3-е изд. — Минск: Тетралит, 2023. — 720 с. — ISBN 978-985-7171-71-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131481>
7. Дорофеева, А. В. Математика. Сборник задач: учебно-практическое пособие для среднего профессионального образования / А. В. Дорофеева. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15556-3. — Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583956>
8. Кремер, Н. Ш. Математика для колледжей: учебник для среднего профессионального образования / Н. Ш. Кремер, О. Г. Константинова, М. Н. Фридман; под редакцией Н. Ш. Кремера. — 12-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 408 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17852-4. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583277>

9. Матвеева, Т. А. Математика: учебное пособие для СПО / Т. А. Матвеева, Н. Г. Рыжкова, Л. В. Шевелева; под редакцией Д. В. Александрова. — 3-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2024. — 215 с. — ISBN 978-5-4488-0397-0, 978-5-7996-2868-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139555>

Дополнительная литература:

1. Осадчая, Л. А. Математические методы решения профессиональных задач: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Осадчая. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 53 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20070-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589871>
2. Шиловская, Н. А. Финансовая математика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Шиловская. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 214 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18635-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584695>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6.	

	Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9	
ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	П-о/с	

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Рабочая программа учебного предмета «*Иностранный язык*» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету «*Иностранный язык*» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол №9/2026 от «23» апреля 2026 года.

Разработчик:

Баулина Е.Е., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Иностранный язык».....	283
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	291
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	300
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	301

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Иностранный язык»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Изучение иностранного языка на базовом уровне направлено на формирование коммуникативной культуры обучающихся, осознание роли языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия, способствует их общему речевому развитию, воспитанию гражданской идентичности, расширению кругозора, воспитанию чувств и эмоций.

Иностранный язык признается как ценный ресурс личности для социальной адаптации и самореализации (в том числе в профессии), инструмент развития умений поиска, обработки и использования информации в познавательных целях; одно из средств воспитания качеств гражданина, патриота, развития национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных стран и народов.

Целью иноязычного образования (базовый уровень владения английским языком) на уровне среднего общего образования (далее – СОО) провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких ее составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;

социокультурная/межкультурная компетенция – приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне СОО, формирование умения представлять свою страну, ее культуру в условиях межкультурного общения;

компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации;

метапредметная/учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения,	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в

	находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными

		навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии

		родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	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;	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые

профессиональной деятельности	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоев коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания

	- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	(описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; -соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования;

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	- соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; - предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; - консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.	- владеть профессиональной лексикой и этикетными фразами для приветствия, размещения гостей и подачи меню; - уметь использовать грамматические конструкции для предложения блюд и напитков и предоставления информации о них; - владеть лексикой и синтаксисом для консультирования по выбору блюд и напитков, а также их сочетаемости; - понимать на слух запросы гостя и уметь принять и подтвердить заказ, используя профессиональную терминологию; - использовать сравнительную и превосходную степень прилагательных для описания блюд и рекомендаций.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	106
Основное содержание	52
в том числе	
теоретическое обучение	-
практические занятия	52
Профессионально ориентированное содержание	20
в том числе	
теоретическое обучение	-
практические занятия	20
Самостоятельная работа	32
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	
Раздел 1.	Иностранный язык для общих целей	48	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	Содержание учебного материала Лексика: – города; – национальности; – профессии; – числительные; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); – личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) – названия профессий (teacher, cook, businessman, etc.) Грамматика: – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). – простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); – степени сравнения прилагательных и их правописание; – местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; – модальные глаголы и их эквиваленты.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	Фонетика: – Правила чтения. Звуки. Транскрипция		
	Практические занятия	6	
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	2. Отношения поколений в семье. 3. Описание внешности и характера человека	2 2	
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) 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		
	Практические занятия	6	
	1. Рабочий день.	2	
	2. Досуг. Хобби. 3. Активный и пассивный отдых	2 2	
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	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.); – места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: – оборот there is/are;		

	– неопределённые местоимения some/any/one и их производные. – предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); – модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you? Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.); – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?); – наречия, обозначающие направление		
	Практические занятия	4	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	2	
	2. Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка	2	
Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание учебного материала	6	OK 01, OK 02, OK 04
	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		
	Практические занятия	6	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине	2	
	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2	
Контрольная работа Тема 1.1 – 1.4		2	
Тема № 1.5	Содержание учебного материала	4	OK 01, OK 02, OK 04

Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт	Лексика: – части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); – правильное питание (diet, protein, etc.); – названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); – симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); – еда (egg, pizza, meat, etc); – способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); – дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: – образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; – множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; – существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; – чтение и правописание окончаний. – простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) – правильные и неправильные глаголы; – used to + Infinitive structure		
	Практические занятия	4	
	1. Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни	2	
	2. Еда полезная и вредная.	2	
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.	Содержание учебного материала 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	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	Практические занятия	4	
	1. Почему и как люди путешествуют 2. Путешествие на поезде, самолете	2 2	
Итого 1 семестр		34	
<i>теоретическое обучение</i>		-	
<i>практические занятия</i>		34	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	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)		
	Практические занятия	6	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	3. Великобритания и США (крупные города, достопримечательности)	2	
Тема № 1.8	Содержание учебного материала	8	

Россия	Лексика: – государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). – экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); – достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) 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		OK 01, OK 02, OK 04
	Практические занятия	8	
	1. Россия: географическое положение, климат, население.	2	
	2. Россия: национальные символы, политическое и экономическое устройство.	2	
	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.	2	
4. Традиции народов России.		2	
Контрольная работа Тема 1.6 – 1.8		2	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	Иностранный язык для специальных целей	20	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09 ПК 1.2
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в профессии.	Содержание учебного материала	4	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09 ПК 1.2
	Лексика: – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения. Грамматика: – герундий, инфинитив. – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	4	
	1. Основные понятия и особенности подготовки по профессии «Официант, бармен».	2	

	2. Роль иностранного языка в работе официанта и бармена. Правила ресторанного этикета.	2	
Тема 2.2 Экономика, бизнес и услуги.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: - экономика и финансы (economy, finance and credit, etc.) - финансовые учреждения (banks, exchanges, investment etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	6	
	1. Экономика России.	2	
	2. Организации общественного питания.	2	
	3. Услуги и документация в ресторанном бизнесе.	2	
Тема 2.3 Наука и технический прогресс: перспективы и последствия.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия оборудования (a payment terminal, a digital menu board, a beverage dispenser, an ice machine, a coffee machine, a blender, a refrigerated display case, etc.) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	4	
	1. Достижения науки.	2	
	2. Оборудование и современные устройства в работе официанта и бармена.	2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	4	

	1. Известные ученые и их открытия в России.	2	
	2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	2	
Контрольная работа Темы 2.1 – 2.4		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Итого 2 семестр		38	
<i>теоретическое обучение</i>		-	
<i>практические занятия</i>		38	
Самостоятельная работа		32	
Консультации		2	
Всего:		106	
Примерные темы индивидуальных проектов: 1. Английский для приёма заказа: полезные выражения. 2. Британский завтрак: традиции и особенности. 3. Как вежливо предложить блюдо или напиток на английском. 4. Особенности общения с иностранными гостями в ресторане. 5. Названия и описание популярных коктейлей на английском. 6. Английские термины оборудования для работы бармена. 7. Составление меню на английском языке для ресторана. 8. Английские названия блюд русской кухни. 9. Описание блюд: как сделать текст привлекательным для гостя. 10. Английский для собеседования в ресторан или бар. 11. Роль английского языка в карьерном росте в сфере гостеприимства. 12. Сравнение стандартов сервиса в России и англоязычных странах. 13. Чайная церемония в России и Великобритании: традиции и лексика. 14. Особенности сервировки стола в России, Великобритании и США. 15. Праздничные традиции в ресторанах: Новый год, Рождество, День благодарения. 16. Гастрономический этикет: как едят и пьют в разных странах. 17. Национальные блюда и их презентация: Россия, Великобритания, США. 18. Роль гостеприимства в русской и западной культурах: языковые аспекты. 19. Сравнение форматов обслуживания: самообслуживание, официант, бармен. 20. Вежливость и стиль общения в сфере сервиса: культурные различия.			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Иностранный язык», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Английский язык : учеб. Пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы сред. Проф. Образования / [Г.Т. Безкороваяная, Н.И. Соколова, Е.А. Кайранская, Г.В. Лаврик]. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2025. — 272 с. — (Planet of English).

2. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей : учебное пособие / Т. А. Карпова. — 15-е изд., стер. — Москва : КНОРУС, 2023. — 281 с. — (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Электронные издания

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585690>

2. Морозова, О. Н. English for technical colleges : учебное пособие для СПО / О. Н. Морозова, Е. В. Евенко. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 114 с. — ISBN 978-5-4488-2749-5, 978-5-4497-5068-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/156651>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Дюбу, М. Англо-русский и русско-английский словарь ресторанной лексики / М. Дюбу, Ж.-П. Дюбу, И. А. Кусый. — Москва : Издательство «Живой язык», 2015. — 224 с.

2. Зуйкова, О. А. Сборник грамматических заданий по английскому языку : учебно-методическое пособие / О. А. Зуйкова. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2022. — 44 с. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/138252>

3. Мюллер В. К. Полный англо-русский словарь = Complete english-russian dictionary: 180 000 слов и выражений / В. К. Мюллер. — Москва: Эксмо, 2014. — 907, с.

4. Словарь английского языка — <https://www.native-english.ru>

5. Englsecrets.ru: уроки и тесты по английскому — <http://englsecrets.ru>.

6. Videouroki.net: видеоуроки по английскому — <http://videouroki.net>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
OK 01 OK 02 OK 04 OK 09	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Презентации. Проекты. Ролевые игры. Тесты Устный опрос. Выполнение упражнений. Выполнение заданий дифференцированного зачета
OK 01 OK 02 OK 04 OK 09 ПК 1.2	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Тесты Проект. Ролевые игры. Презентации. Выполнение упражнений. Выполнение заданий дифференцированного зачета

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.05 ИНФОРМАТИКА

Рабочая программа учебного предмета **«Информатика»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«Информатика»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол №9/2026 от «23» апреля 2026 года

Разработчик:

Балабуткина Е.Л., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Информатика»	305
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	311
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	318
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	319

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Информатика»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Основная цель изучения информатики на базовом уровне для уровня среднего общего образования (далее – СОО) – обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда. В связи с этим изучение информатики должно обеспечить:

- сформированность представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;
- сформированность основ логического и алгоритмического мышления;
- сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определенной системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;
- сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;
- принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации;
- создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов	- 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; - 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 - 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,

	целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной	- 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»; владение методами поиска

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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: работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных,	информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - 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; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без

	коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	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); - 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; - 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); - 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
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	- уметь оформлять необходимую отчетно-учетную документацию	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: - уметь работать с первичными учётными документами; - уметь защищать конфиденциальные данные клиентов и коммерческую информацию заведения; - уметь составлять отчёты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете; - уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных; - уметь работать с базами данных для быстрого нахождения информации о клиентах, заказах, товарах. - уметь использовать программы по созданию презентаций для обучения персонала, демонстрации отчётов руководству.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	154
Основное содержание	64
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	46
Профессионально-ориентированное содержание	42
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	34
Самостоятельная работа	44
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.05 ИНФОРМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные работы и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		36	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы.	Содержание учебного материала		ОК 02
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации. Информация и информационные процессы	2	
	Практическая работа. Техника безопасности в компьютерном классе. Приобретение навыков работы с клавиатурой и мышью	2	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Содержание учебного материала		ОК 02
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	2	
	Практическая работа. Измерение информации. Единицы измерения.	2	
Тема 1.3. Кодирование информации.	Содержание учебного материала		ОК 02
	Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида.	2	
	Системы счисления. Перевод чисел из одной системы счисления в другую.	2	
	Практическая работа. Кодирование информации.	2	
Тема 1.4 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.	Содержание учебного материала		ОК 02
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные	2	

	характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение.		
	Практическая работа. Работа с графическим интерфейсом пользователя, стандартными и служебными приложениями.	2	
	Практическая работа. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемой задачи.	2	
Тема 1.5 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики.	Содержание учебного материала		ОК 02
	Практическая работа. Построение таблицы истинности логического выражения.	2	
	Практическая работа. Решение логических задач графическим способом.	2	
Тема 1.6 Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация.	2	
	Практическая работа. Правовые основы работы в сети Интернет.	2	
Тема 1.7 Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания.	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 02 ПК 2.4
	Практическая работа. Электронная почта. Отправка и получение сообщений. Общение в Интернет.	2	
	Практическая работа. Поиск информации по специальности с последующим форматированием.	2	
Тема 1.8 Сетевое хранение данных и цифрового контента.	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02
	Практическая работа. Организация личного информационного пространства. Коллективная работа над документами.	2	
Итого 1 семестр:		34	
<i>теоретическое обучение</i>		12	
<i>практические занятия</i>		22	
Тема 1.9 Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 01 ОК 02 ПК 2.4
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	2	

цифровых технологий при решении профессиональных задачи.			
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов		34	
Тема 2.1 Обработка информации в текстовых процессорах	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 02 ПК 2.4
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	2	
	Практическая работа. Создание текстовых документов на компьютере в текстовом редакторе Word. Правила набора текста.	2	
	Практическая работа. Основные операции с текстом. Вставка графических объектов.	2	
	Практическая работа. Форматирование текста (символы, абзацы, страницы, колонтитулы).	2	
	Практическая работа. Создание и корректировка простых таблиц.	2	
	Практическая работа. Создание списков и таблиц.	2	
	Практическая работа. Вставка в текст объектов (рисунки, надписи в стиле WordArt, символов)	2	
	Практическая работа. Вставка в текст формул.	2	
Тема 2.2 Технологии создания структурированных текстовых документов.	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 02 ПК 2.4
	Практическая работа. Структура документа. Шаблоны (оформление резюме, оформление буклета)	2	
	Практическая работа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом.	2	
Тема 2.3 Компьютерная графика и мультимедиа.	Содержание учебного материала		ОК 02
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	2	

	Практическая работа. Обработка цифровых растровых изображений в Gimp (использование инструментов выделения, работа со слоями, использование фильтров и эффектов, создание анимации).	2	
	Практическая работа. Создание векторных изображений в Inkscape (использование инструментов рисования, работа с контурами).	2	
Тема 2.4 Представление профессиональной информации в виде презентаций.	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 02 ПК 2.4
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации.	2	
	Практическая работа. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации.	2	
Тема 2.5 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде.	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 02 ПК 2.4
	Практическая работа. Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации.	2	
	Практическая работа. Создание интерактивной викторины профессиональной направленности.	2	
Раздел 3. Информационное моделирование.		34	
Тема 3.1 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры.	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Python).	2	
	Практическая работа. Запись формул на языке Python.	2	
	Практическая работа. Составление, ввод линейной программы.	2	
	Практическая работа. Составление, ввод разветвляющейся программы.	2	
	Практическая работа. Составление, ввод циклической программы.	2	
Тема 3.2 Базы данных как модель предметной области	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 02 ПК 2.4
	Базы данных как модель предметной области	2	
	Практическая работа. Таблицы и реляционные базы данных	2	
	Практическая работа. Создание и использование запросов.	2	
	Практическая работа. Создание и использование запросов.	2	
Тема 3.3 Технологии обработки информации в электронных таблицах.	Содержание учебного материала		ОК 02
	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре.	2	
	Практическая работа. Адресация. Абсолютные, относительные ссылки.	2	
	Содержание учебного материала		ОК 02

Тема 3.4 Формулы и функции в электронных таблицах.	Практическая работа. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции.	2	
	Практическая работа. Финансовые функции. Текстовые функции.	2	
	Практическая работа. Реализация математических моделей в электронных таблицах.	2	
Тема 3.5 Визуализация данных в электронных таблицах.	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 02 ПК 2.4
	Практическая работа. Инструменты анализа данных: диаграммы (виды диаграмм, объекты диаграммы).	2	
	Практическая работа. Построение диаграмм с внесением изменений.	2	
Тема 3.6 Моделирование в электронных таблицах	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 02 ПК 2.4
	Практическая работа. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области).	2	
Тема 3.7 Настольная издательская система Publisher	Содержание учебного материала		
	Практическая работа. Создание и редактирование одностраничной публикации (визитная карточка, рекламное объявление).	2	ОК 02
	Практическая работа. Создание и редактирование буклета со вставкой графических объектов	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Итого 2 семестр: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i>		74	
		12	
		62	
Самостоятельная работа		44	
Консультации		2	
Всего:		154	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. От счета на пальцах до персонального компьютера.
2. Умный дом.
3. Создание структуры базы данных ресторана.
4. Тест по предметам.
5. Нейронные сети вокруг нас.
6. Оргтехника и специальность.
7. Электронная тетрадь.
8. Вернисаж работ на компьютере.
9. Урок в дистанционном обучении.
10. Личное информационное пространство.
11. Резюме: ищу работу.
12. Негативное воздействие компьютера на здоровье человека и способы защиты.
13. Экономические расчеты в электронных таблицах.
14. Программы для видеоконференций.
15. Киберспорт в России.
16. Виртуальные обучающие системы, тренажеры.
17. Современные носители информации, их эволюция, направление развития.
18. 3-D моделирование в профессии.
19. Диаграммы вокруг нас.
20. Создание электронной викторины.
21. Мир без Интернета.
22. Компьютерные вирусы.
23. Влияние компьютера на психику детей.
24. Чат-боты. Создание. Продвижение.
25. Автоматизированная система контроля посещений предприятия.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Информатики и ИКТ в профессиональной деятельности», оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2.1 Основные электронные издания:

1. Борисов, Р. С. Информатика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. С. Борисов, А. С. Скотченко. — Москва: Российский государственный университет правосудия, 2023. — 334 с. — ISBN 978-5-00209-051-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/133635>
2. Волк, В. К. Информатика : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Волк. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18452-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535033>
3. Гаврилов, М. В. Информатика. Базовый уровень. 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 307 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17141-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/600313>
4. Информатика для гуманитариев : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией Г. Е. Кедровой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 662 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16400-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587236>

3.2.2. Дополнительные источники

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
5. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
6. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»)
7. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
11. www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).

12. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 1.6 Тема 1.8 Тема 1.9 Тема 3.1	Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Тестирование Письменный и устный опрос Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 02.	Раздел 1 Раздел 2 Раздел 3	Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Тестирование Письменный и устный опрос Оценка результатов выполнения практических работ
ПК 2.4	Тема 1.7 Тема 1.9 Тема 2.1 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 3.2 Тема 3.5 Тема 3.6	Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Тестирование Письменный и устный опрос Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 01 ОК 02. ПК 2.4	Раздел 1 Раздел 2 Раздел 3	Дифференцированный зачет

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.06 ФИЗИКА

Рабочая программа учебного предмета **«Физика»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«Физика»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол №6/2025 от «18» апреля 2025 года.

Разработчик:

Герман Е.В., преподаватель высшей категории КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика»	323
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины.....	331
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	342
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	342

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели 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.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	ПРБ 1. Сформированность представлений 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; ПРБ 2. Сформированность умений 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

	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	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 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; ПРБ 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРБ 4. Владение 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; ПРб 6. Владение 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; ПРб 7. Сформированность 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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части 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; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - 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	ПРБ 5. Умение 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; ПРБ 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

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	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	ПРБ 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной	ПРБ 10. Овладение 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

	и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения	ПРБ 1. Сформированность представлений 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

	с использованием языковых средств	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	ПРБ 8. Сформированность 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
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	Применять основные физические законы и понятия (законы механики, термодинамики, основы электричества) для объяснения принципов работы и обслуживания оборудования бара и буфета. Эксплуатировать весоизмерительное, холодильное, тепловое и другое торгово-технологическое оборудование с учётом физических принципов его функционирования. Соблюдать требования охраны труда и санитарных норм при работе с оборудованием, опираясь на знания о физических процессах, происходящих в устройствах (теплопередача, электрическая безопасность, давление жидкостей и газов). Обосновывать выбор оборудования и режимов его работы с учётом физических свойств продуктов и условий эксплуатации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	66
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	20
Профессионально-ориентированное содержание	6
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
Самостоятельная работа	30
Консультации	2
ИТОГО	104

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.1. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1. Физика и методы научного познания		2	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей	2	ОК 03 ОК 05
Раздел 2. Механика		12	
Тема 2.1 Кинематика	Содержание учебного материала Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.3
	Практические занятия	2	
	Практические работы: Измерение мгновенной скорости. Исследование соотношения между путями, пройденными телом за последовательные равные промежутки времени при равноускоренном движении с начальной скоростью, равной нулю. Изучение движения шарика в вязкой жидкости. Изучение движения тела, брошенного горизонтально		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	

Динамика	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО		
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала:	2	
	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения		
	Практические занятия Практические работы: Изучение связи скоростей тел при неупругом ударе. Исследование связи работы силы с изменением механической энергии тела	2	
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Практическая работа: Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Имитация невесомости	2	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		14	
Тема 3.1	Содержание учебного материала:	2	ОК 01

Основы молекулярно-кинетической теории	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Газовые законы. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара		ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.3
Тема 3.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала: Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоемкость тела. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее – КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики	4	
	Практическая работа: Измерение удельной теплоемкости	2	
Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала: Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса	4	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 1. Определение влажности воздуха		

	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер, гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии	2	
Раздел 4. Электродинамика		14	
Тема 4.1 Электростатика	Содержание учебного материала: Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Емкость. Конденсатор. Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.3
Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	Содержание учебного материала: Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма	6	
Тема 4.3	Содержание учебного материала	2	

Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Практическая работа: Меры электробезопасности, электростатическая защита, заземление электроприборов, короткое замыкание	2	
Раздел 5. Колебания и волны		14	
Тема 5.1 Механические и	Содержание учебного материала	4	

электромагнитные колебания	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.3
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны	Содержание учебного материала Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B и v в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды	4	

Тема 5.3 Оптика	Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света	2	
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Практические занятия		
	Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: сейсмограф электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач, музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприемник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь, очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решетка, поляриод, телескоп.		
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		2	
Тема 6.1	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Основы теории относительности	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы		
Раздел 7. Квантовая физика		8	

Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.3
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света		
Тема 7.2 Строение атома	Содержание учебного материала	2	
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера		
Тема 7.3 Атомное ядро	Содержание учебного материала	2	
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Практические занятия		
	Практическая работа:		

	Деловая игра: Понятия, связанные с изучением методов научного познания: явление, научный факт, гипотеза, физическая величина, закон, теория, наблюдение, эксперимент, моделирование, модель, измерение.		
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		4	
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 2.3
	Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии		
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 2. Наблюдения невооруженным глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звезды		
		<i>Итого 3 семестр</i>	72
		<i>Теоретическое обучение</i>	50
		<i>Практические занятия</i>	22
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	
Самостоятельная работа		30	
Консультации		2	
Всего:		104	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. Физика эспрессо: гидродинамика пролива воды через кофейную таблетку, влияние давления (9 бар) на экстракцию масел.
2. Термодинамика молока: физика взбивания молока для капучино (образование микропены, денатурация белков).
3. Теплопередача в посуде: сравнение физики остывания кофе в керамической чашке, бумажном стакане и термокружке.
4. Газированные напитки: физика растворения углекислого газа в жидкости под давлением (закон Генри) и процесс карбонизации.
5. Оптика в бокале: законы преломления света в напитках (рефрактометрия)
6. Вязкость жидкостей: неньютоновские свойства сиропов и ликеров, их поведение при смешивании
7. Биомеханика официанта: расчет центра тяжести при проносе подноса с тяжелой посудой (до 10–15 кг) и распределение нагрузки на позвоночник.
8. Трение и износ: физика скольжения сервировочной салфетки по столу и работа с различными материалами скатертей.
9. Гидравлика в общепите: принцип работы профессиональной кофе-машины (передача давления от помпы к заварочному узлу).
10. Аэродинамика салфеток и мусора: проектирование вытяжных зонтов над линией раздачи (скорость потока воздуха для захвата пара и запахов).
11. Физика гриля: лучистый теплообмен (инфракрасное излучение) при приготовлении стейков и овощей на хоспере или гриле.
12. Фазовые переходы во фритюре: физика кипения масла, образование корочки (эффект Лейденфроста) и поглощение жира продуктом.
13. Холодильное оборудование: принцип работы теплового насоса в холодильниках и морозильных камерах ресторана, понятие «точки росы» и образования конденсата.
14. Оптика и гигиена: бактерицидное действие ультрафиолетовых ламп (УФ-С спектр) для дезинфекции полотенец и поверхностей.
15. Акустические системы: физика распространения звуковых волн в зале открытой кухни, звукоизоляция вытяжки и посудомоечной машины.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет физики, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Айзензон, А. Е. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Е. Айзензон. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18089-3. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584539>

2. Васильев, А. А. Физика. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 211 с. — (Общеобразовательный цикл).

— ISBN 978-5-534-16086-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа

Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589209>

3. Горлач, В. В. Физика : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Горлач. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 215 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09366-7. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598752>

4. Зотеев, А. В. Физика. Лабораторные задачи : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Зотеев, В. Б. Зайцев, С. Д. Алекперов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 251 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09570-8. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585516>

5. Практические занятия по курсу физики : учебник для среднего профессионального образования / Г. В. Ерофеева, Ю. Ю. Крючков, Е. А. Складорова, И. П. Чернов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 517 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17384-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568657>

6. Родионов, В. Н. Физика для колледжей : учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Родионов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10835-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/587064>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Айзензон, А. Е. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Е. Айзензон. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18089-3. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584539>

2. Васильев, А. А. Физика. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 211 с. — (Общеобразовательный цикл).

— ISBN 978-5-534-16086-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589209>

3. Горлач, В. В. Физика : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Горлач. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 215 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09366-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598752>

4. Зотеев, А. В. Физика. Лабораторные задачи : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Зотеев, В. Б. Зайцев, С. Д. Алекперов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 251 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09570-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585516>

5. Практические занятия по курсу физики : учебник для среднего профессионального образования / Г. В. Ерофеева, Ю. Ю. Крючков, Е. А. Склярова, И. П. Чернов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 517 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17384-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568657>

6. Родионов, В. Н. Физика для колледжей : учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Родионов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10835-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587064>

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3. Раздел 8. Тема 8.1	устный опрос; фронтальный опрос; наблюдение за выполнением лабораторных работ; практические работы (решение качественных и расчетных задач); тестирование; решение кейс-задач; наблюдение и оценка подготовки деловой игры; выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3. Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	Раздел 1. Тема 1.1. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 8. Тема 8.1	

использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6 Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7,3	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.07 ХИМИЯ

Рабочая программа учебного предмета «*Химия*» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету «*Химия*» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол №6/2025 от «18» апреля 2025 года.

Разработчик:

Королева Л.Я., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Химия»	348
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	355
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	366
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	367

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели и задачи дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;
- формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;
- развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;
- 2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,
- 3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. б) базовые исследовательские действия:	Дисциплинарные результаты должны отражать: ПРб 01. сформированность представлений: 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; ПРб 02. владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон

	– владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	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; ПР6 03. сформированность умений 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; ПР6 04. сформированность умений 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; ПР6 05. сформированность умений 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; ПР6 07. сформированность умений 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.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: 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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать: ПРБ 06. владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); ПРБ 07. сформированность умений 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; ПРБ 08. сформированность умений 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; ПРБ 09. сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных

		источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать: ПР6 08. сформированность умений 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.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – 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.	Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать: ПР6 01. сформированность представлений: 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; ПР6 10. сформированность умений 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.
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в	- уметь эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - знать правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета.	- знать основы химических свойств воды (жёсткость, pH) и их влияние на вкус напитков и работу оборудования (кофемашин, посудомоечных машин); химические процессы, происходящие при приготовлении пищи (брожение, карамелизация, окисление); состав и свойства моющих и дезинфицирующих средств, правила их безопасного хранения и применения.

процессе обслуживания.		- уметь использовать знания о свойствах воды для улучшения вкуса напитков; понимать причины образования накипи и выбирать средства для декальцинации оборудования; соблюдать правила смешивания химических средств для уборки, чтобы избежать порчи поверхностей и вреда для здоровья.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	64
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	36
Профессионально-ориентированное содержание	6
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
Самостоятельная работа	30
Консультации	2
ИТОГО	104

* - часы входят в состав часов практических занятий

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА ОУП.07 ХИМИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала		64	
Раздел 1. Теоретические основы химии		24	
Тема 1.1. Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов	Содержание учебного материала	3	ОК 01
	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов. Основные химические законы	1	
	Практические занятия Практическая работа №1. «Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций». Относительные атомная и молекулярная массы. Молярная масса. Количество вещества. Массовая доля вещества. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массовой доли вещества, объема (нормальные условия) газов, количества вещества	2	
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 2.3
	Практические занятия Практическая работа №2. «Изучение периодических закономерностей и их взаимосвязи со строением атомов». Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Периодической системы. Значение периодического закона и системы химических элементов Д.И. Менделеева в развитии науки. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»	2	

Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ	Содержание учебного материала	3	ОК 01
	Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы	1	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №3. «Строение вещества и природа химической связи». Демонстрация моделей кристаллических решеток: ионной (хлорид натрия), атомной (графит и алмаз), молекулярной (углекислый газ, иод), металлической (натрий, магний, медь). Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов		
Тема 1.4. Классификация, и номенклатура неорганических веществ	Содержание учебного материала	3	ОК 01 ОК 02
	Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки	1	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №4. «Номенклатура неорганических веществ». 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): названия веществ по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре и составление формулы химических веществ, определение принадлежности к классу. Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. Анализ химической информации, получаемой из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
Тема 1.5. Типы химических реакций	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Химическая реакция. Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов)	2	

Тема 1.6. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Содержание учебного материала	3	ОК 01 ОК 02 ПК 2.3
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье	1	
	Практические занятия Практическая работа №5. «Влияние различных факторов на скорость химической реакции». Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия	2	
Тема 1.7. Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный обмен	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.3
	Растворы. Виды растворов по содержанию растворенного вещества. Растворимость. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Понятие о водородном показателе (рН) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена	2	
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №1 «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной массовой долей растворенного вещества, проведение реакций ионного обмена, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора (кислая, нейтральная, щелочная). Задания на составление ионных реакций. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека	2	
Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции (по разделу 1)	2	
Раздел 2. Неорганическая химия		10	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	6	ОК 01

Физико-химические свойства неорганических веществ	Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике. Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства и применение важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений	2	ОК 02 ОК 04 ПК 2.3
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	Практические занятия Практическая работа №6. «Физико-химические свойства неорганических веществ». Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси. Решение практико-ориентированных заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и профессиональной деятельности человека	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Лабораторные занятия	2	ОК 02

Идентификация неорганических веществ	Лабораторная работа №2 «Идентификация неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей.). Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катионы металлов и катион аммония		ОК 04
Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ (по разделу 2)	2	
Раздел 3. Теоретические основы органической химии		4	
Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Содержание учебного материала Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях: кратные связи, σ - и π -связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ	4	ОК 01
	Практические занятия Практическая работа №7. «Номенклатура органических веществ». Ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение). Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	2	
		2	
Раздел 4. Углеводороды		8	
Тема 4.1. Углеводороды и их природные источники	Содержание учебного материала Предельные углеводороды (алканы): состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), получение и применение.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.3
		2	

	Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены, алкины). Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации) получение и применение. Алкадиены: бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3, химическое строение, свойства (реакция полимеризации), применение (для синтеза природного и синтетического каучука и резины). Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен: состав, химическое строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации горения), получение и применение (источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов)	2	
	Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам. Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки	2	
Тема 4.2. Физико-химические свойства углеводородов	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №3 «Свойства углеводородов». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения углеводородов. Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений углеводородов (на примере этана, этилена, ацетилена и др.) и галогенопроизводных	2	
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения		10	
Тема 5.1. Спирты. Фенол	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 07
	Предельные одноатомные спирты (метанол и этанол): строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты (этиленгликоль и глицерин): строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные	2	

	Практическая работа №9. «Химические и физические свойства кислородосодержащих органических соединения». Проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди (II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди (II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди (II), взаимодействие крахмала с иодом), изучение свойств раствора уксусной кислоты		
Раздел 6. Азотсодержащие органические соединения		4	
Тема 6.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Амины. Аминокислоты. Белки	Амины: метиламин – простейший представитель аминов: состав, химическое строение, физические и химические свойства, нахождение в природе. Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки	2	
	Практические занятия Практическая работа №10. «Свойства азотсодержащих органических соединений». Физические и химические свойства аминов (реакции с кислотами и горения) и аминокислот (на примере глицина). Наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков	2	
Раздел 7. Высокомолекулярные соединения		4	
Тема 7.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.3
Пластмассы. Каучуки. Волокна	Практические занятия Практическая работа №11. «Синтез, анализ и классификация высокомолекулярных соединений» Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков: пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол); натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый); волокна (натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан)	2	

Контрольная работа 3		Структура и свойства органических веществ (по разделам 3-7)	2	
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			6	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека			6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.3
Тема 8.1. Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	Содержание учебного материала		6	
	Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), показатель предельно допустимой концентрации и его использование. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины, создании новых материалов (в зависимости от вида профессиональной деятельности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ (на примерах производства аммиака, серной кислоты, метанола). Химия и здоровье человека: правила безопасного использования лекарственных препаратов, бытовой химии в повседневной жизни		2	
	Практические занятия			
	Практическая работа №12. «Применение химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности». Решение кейс-задач по темам: пищевые продукты, основы рационального питания, важнейшие строительные и конструкционные материалы, сельскохозяйственное производство, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные и косметические препараты, бытовая химия, материалы из искусственных и синтетических волокон. Защита: Представление результатов решения кейс-задач в форме мини-доклада (допускается использование графических и презентационных материалов)		4	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)			2	
Самостоятельная работа			30	
Консультации			2	
		Всего	104	

Индивидуальный проект (примерные темы)

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Биотехнология и генная инженерия - технологии XXI века. 2. Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации. 3. Современные методы обеззараживания воды. 4. Аллотропия металлов. 5. Жизнь и деятельность Д. И. Менделеева. 6. «Периодическому закону будущее не грозит разрушением...» 7. Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков. 8. Изотопы водорода. 9. Использование радиоактивных изотопов в технических целях. 10. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине. 11. Плазма — четвертое состояние вещества. 12. Аморфные вещества в природе, технике, быту. 13. Охрана окружающей среды от химического загрязнения. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды. 14. Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV). 15. Защита озонового экрана от химического загрязнения. 16. Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности. 17. Косметические гели. 18. Применение суспензий и эмульсий в строительстве. 19. Минералы и горные породы как основа литосферы. 20. Растворы вокруг нас. Типы растворов. 21. Вода как реагент и среда для химического процесса. 22. Жизнь и деятельность С. Аррениуса. 23. Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации. 24. Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях. 25. Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия. |
|---|

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет химии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Аналитическая химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Апарнев, Г. К. Лупенко, Т. П. Александрова, А. А. Казакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 77 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19046-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585494>

2. Анфиногенова, И. В. Химия. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 290 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16098-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589219>

3. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 445 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21210-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584524>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бабков, А. В. Неорганическая химия. Атомы и химические реакции. ЕГЭ, олимпиады, поступление в вуз: учебное пособие / А. В. Бабков, П. А. Бабков. — 2-е изд. — Москва: Лаборатория знаний, 2023. — 381 с. — ISBN 978-5-93208-615-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/127696>

2. Кузаков, С. А. Химия. 10 класс: углублённый уровень: учебник / С. А. Пузаков, Н. В. Машнина, В. А. Попков. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 320 с. — ISBN 978-5-09-110491-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132371>

3. Литвинова, Т. Н. Общая и неорганическая химия: учебник / Т. Н. Литвинова, А. В. Темзокова, А. Т. Тхакушинова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 554 с. — ISBN 978-5-222-35202-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104644>

4. Пенина, В. И. Органическая химия: учебное пособие для СПО / В. И. Пенина, О. Ю. Афанасьева, О. В. Лаврентьева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-4488-1241-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106839>

5. Рудзитис, Г. Е. Химия. 11 класс: базовый уровень: учебник / Г. Е. Рудзитис, Ф. Г. Фельдман. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-09-108904-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132380>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01,	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 Р 2, Тема 2.1, 2.2 Р 3, Тема 3.1 Р 4, Тема 4.1 Р 5, Тема 5.1, 5.2, 5.3, 5.4 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Выполнение практических и лабораторных работ Защита творческих работ, сообщений Контрольная работа
ОК 02	Р 1, Тема 1.2, 1.4, 1.6, 1.7 Р 2, Тема 2.1, 2.2 Р 4, Тема 4.2 Р 5, Тема 5.2, 5.3, 5.4 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	
ОК 04	Р 1, Тема 1.7 Р 2, Тема 2.1, 2.2 Р 4, Тема 4.1, 4.2 Р 5, Тема 5.2, 5.3, 5.4 Р 6, Тема 6.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	
ОК 07	Р 1, Тема 1.7 Р 5, Тема 5.1 Р 8, Тема 8.1	
ПК 2.3	Р 1, Тема 1.2, 1.6, 1.7 Р 2, Тема 2.1 Р 4, Тема 4.1 Р 7, Тема 7.1 Р 8, Тема 8.1	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 2.3		Выполнение зачетного задания

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.08 БИОЛОГИЯ

Рабочая программа учебного предмета **«Биология»** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«Биология»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол №6/2025 от «18» апреля 2025 года.

Разработчик:
Королева Л.Я., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Биология».....	371
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	377
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	385
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	386

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Биология»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы СПО

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

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

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

- освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;
- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;
- становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;
- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий;
- воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой
- природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;
- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;
- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

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

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

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

	- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	- знать санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.	Знать: основные понятия о строении и функциях человеческого организма, в частности пищеварительной системы; классификацию микроорганизмов (бактерии, вирусы, грибы) и их роль в порче продуктов и возникновении инфекций; пути передачи возбудителей заболеваний в быту и на предприятиях питания; правила личной гигиены и их биологическое обоснование. Уметь: объяснять связь между соблюдением санитарных норм и профилактикой заболеваний; применять знания о гигиене рук и рабочего места для обеспечения безопасности гостей; анализировать риски, связанные с нарушением условий хранения продуктов, с точки зрения биологии; обосновывать необходимость соблюдения санитарных правил при выполнении профессиональных обязанностей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	60
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	20
Профессионально-ориентированное содержание	12
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
Самостоятельная работа	30
Консультации	2
ИТОГО	104

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП. 08 БИОЛОГИЯ

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
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация		2	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Основное содержание	2	ОК 02
	Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (био - геocenотический), биосферный	2	
Раздел 2. Химический состав и строение клетки		16	
Тема 2.1 Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа № 1 «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	2	
	Практическое занятие № 1 Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией.	2	
	Основное содержание	4	ОК 01

Тема 2.2 Структурно-функциональные факторы наследственности	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства	2	ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 2 Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Основное содержание	2	ОК 02
	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез.	2	
Тема 2.4 Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза.	2	
Контрольная работа № 1	Молекулярный уровень организации живого	2	
Раздел 3. Строение и функции организма		20	
Тема 3.1. Строение организма	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2	
Тема 3.2. Формы размножения организмов	Основное содержание	2	ОК 02
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	2	
Тема 3.3. Онтогенез растений, животных и человека	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и косвенное развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	2	
Тема 3.4. Закономерности наследования	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 3 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 3.5. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 4 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 3.6. Закономерности изменчивости	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	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. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 5 Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	2	
Контрольная работа № 2	Строение и функции организма	2	
Раздел 4. Теория эволюции		6	
Тема 4.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции	2	
	Основное содержание	2	ОК 0 2

Тема 4.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот	2	ОК 04
Тема 4.3. Происхождение человека – антропогенез	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды	2	
Раздел 5. Экология		18	
Тема 5.1. Экологические факторы и среды жизни	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	
Тема 5.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 6 Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии	2	
Тема 5.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности	2	
Тема 5.4.	Основное содержание	4	ОК 01

Влияние антропогенных факторов на биосферу	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 7 «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте	2	
Тема 5.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	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.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	2	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 2 «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.	2	
Контрольная работа № 3	Теоретические аспекты экологии	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 6. Биология в жизни		8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
Тема 6.1. Биотехнологии в жизни каждого	Основное содержание	4	
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных	2	

	источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 8 Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Тема 6.2. Биотехнологии в промышленности	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 9 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	2	
	Практическое занятие № 10 Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
	Итого 3 семестр	72	
	<i>теоретическое обучение</i>	40	
	<i>практические занятия</i>	28	
	Самостоятельная работа	30	
	Консультации	2	
	Всего:	72	

Индивидуальный проект (примерные темы)
1. Этимологический словарь Хабаровского края. Происхождение названий природных, географических объектов, народов. 2. ООПТ Хабаровского края (ДВ региона) и их роль в туризме. 3. Причины вымирания видов. Вымершие виды животных и растений. Охраняемые виды Хабаровского края. 4. Природа Дальнего Востока в музейных экспонатах краеведческого музея им.Гродекова. 5. Использование образа растений и животных в мировой государственной символике (флаги, гербы и т.д.) изображения на купюрах и монетах, в национальном (традиционном) орнаменте, в элементах одежды и т.д. Их смысловое значение.

6. Крупнейшие ботанические сады и зоологические музеи мира и России. Их роль в природоохранной деятельности (в изучении и сохранении видов).
7. Биология в моей будущей профессии.
8. Научно-технический прогресс и проблемы экологии (на примере Хабаровского края)
9. Современные взгляды на происхождение человека: столкновение мнений.
10. Среда обитания организмов: причины разнообразия. Среда жизни Хабаровского края.
11. Биоритмы и их значение.
12. Экология и здоровье человека.
13. Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.
14. Биоценозы (экосистемы) Хабаровского края.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет биологии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Биология. 10 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / Д. К. Беляев, Г. М. Дымшиц, Л. Н. Кузнецова [и др.]; под редакцией Д. К. Беляева, Г. М. Дымшица. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 227 с. — ISBN 978-5-09-101668-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132203>
2. Биология. 11 класс: базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / Д. К. Беляев, П. М. Бородин, Г. М. Дымшиц [и др.]; под редакцией Д. К. Беляева, Г. М. Дымшица. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 226 с. — ISBN 978-5-09-101669-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132210>
3. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 378 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589145>
4. Лапицкая, Т. В. Биология. Тесты : учебник для среднего профессионального образования / Т. В. Лапицкая. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 40 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14157-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567611>
5. Сивоглазов, В. И. Биология. Общая биология. 10 класс: базовый уровень: учебник / В. И. Сивоглазов, И. Б. Агафонова, Е. Т. Захарова. — 11-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-09-101674-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132216>

3.2.2. Дополнительные источники (электронные ресурсы)

1. www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека)
2. www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии)
3. www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета)
4. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты)
5. www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете)
6. www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1 Раздел 2. Темы 2.1 Раздел 3. Темы 3.4., 3.5 Раздел 4. Темы 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.3., 5.5 Раздел 6. Тема 6.1.	Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3., 2.4 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4, 3.5 Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3., 5.5 Раздел 6. Тема 6.1., 6.2	Подготовка выступлений с проблемнотематическими сообщениями (докладами, презентациями)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1 Раздел 2. Темы 2.3., 2.4 Раздел 3. Темы 3.2., 3.3., 3.5 Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.4., 5.5	Тестирование Контрольная работа Письменный и устный опрос Дискуссия
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 4. Темы 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3., 5.4	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3., 5.4 Раздел 6. Тема 6.1., 6.2	Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.09 ИСТОРИЯ

Рабочая программа учебного предмета *«История»* разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету *«История»* для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 20 от 15 августа 2024 года.

Разработчик:
Григорьева Т.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «История».....	390
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	397
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	416
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	418

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «История»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «История» направлено на достижение следующих **целей**:

- 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.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	-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; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - Овладение универсальными коммуникативными действиями: - совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным - Овладение универсальными регулятивными действиями:	- 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.); - 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

	принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- 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; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок,	- 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-

традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	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); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - 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; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - 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.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX –

	освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - 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; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; - уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	- умение соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню - предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания - консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	Студент должен уметь применять знания по истории для обоснования правил этикета, понимать исторические особенности развития общественного питания и национальных кухонь, а также использовать культурно-исторический контекст для повышения качества обслуживания потребителей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	94
Основное содержание	86
в том числе:	
теоретическое обучение	74
практические занятия	8
Профессионально-ориентированное содержание	10
в том числе:	
теоретическое обучение	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
Самостоятельная работа	40
Консультации	2
ИТОГО	136

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.09 ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.		14	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		4	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. Первая мировая война. 1914–1918 гг.	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм.	2	
	Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны	2	
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		6	
Тема 2.1. Распад империй	Основное содержание	2	ОК 02

и образование новых национальных государств в Европе	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений	2	OK 05 OK 06
Тема 2.2. Международные отношения в 1930-е гг.	Основное содержание	2	OK 02 OK 05 OK 06
	Наращение мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	2	
Тема 2.3. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	Основное содержание	2	OK 02 OK 05 OK 06
	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение	2	
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		4	
	Основное содержание	2	OK 02

Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления	2	ОК 05 ОК 06
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны	2	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.		38	
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		16	
	Основное содержание	2	ОК 02

Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон	2	OK 05 OK 06
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	Основное содержание	2	OK 02 OK 05 OK 06
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе	2	
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	Основное содержание	2	OK 02 OK 05 OK 06
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции.	2	
	Практическое занятие		OK 02 OK 05 OK 06
	Практическое занятие 1. Работа с источниками	2	
Профессионально ориентированное содержание		2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 05
Пик расцвета ресторанного и трактирного дела в России в начале XX века.		2	

			ОК 06 ПК 1.2
Тема 4.4. Гражданская война	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне	2	
Профессионально ориентированное содержание		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2
Становление советского общества 1917-1921 гг.		2	
Тема 4.5. Идеология и культура в годы Гражданской войны	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны	2	
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		12	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	Основное содержание	4	ОК 02

	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами.	2	ОК 05 ОК 06
	Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации	2	
	Практическое занятие	2	ОК 02
	Практическое занятие 2. Работа с источниками		
	Основное содержание	4	ОК 02

Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов.	2	OK 05 OK 06
	СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны	2	
	Практическое занятие	2	OK 02
	Практическое занятие 3. Работа с источниками		
Итого 1 семестр: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i>		42 32 10	
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		10	
	Основное содержание	2	OK 02

Тема 6.1. Первый период войны	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны	2	ОК 05 ОК 06
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	Основное содержание Боевые действия весной и в начале лета 1942 г. Начало битвы за Кавказ. Сталинградская битва. Контрнаступление под Сталинградом. Ликвидация окруженной группировки врага. Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	Основное содержание Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	Основное содержание Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

	Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери		
Профессионально ориентированное содержание		2	ОК 01
Кафе и рестораны Москвы во время Великой Отечественной Войны		2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА		8	
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		4	
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств	2	

	массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза		
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	2	
Раздел 8. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		4	
Тема 8.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны	2	
Тема 8.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии	2	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.		40	
Раздел 9. СССР в 1945-1991 гг.		18	
	Основное содержание	2	ОК 02

Тема 9.1. СССР в послевоенные годы	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии	2	ОК 05 ОК 06
	Основное содержание	4	ОК 02

Тема 9.2. СССР в 1953-1964 гг.	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение общественных настроений и ожиданий. Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Освоение Арктики и Антарктики. Освоение космоса.	2	ОК 05 ОК 06
	Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира.	2	
	Основное содержание	4	ОК 02

Тема 9.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта.	2	ОК 05 ОК 06
	Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы	2	
Тема 9.4. СССР в 1985-1991 гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности.	2	

	Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире.	2	
	Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР	2	
Профессионально ориентированное содержание		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2
Новые направления развития общественного питания СССР в послевоенный период.		2	
Раздел 10. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		14	
	Основное содержание	6	ОК 02

Тема 10.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина.	2	ОК 05 ОК 06
	Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм.	2	
	Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.	2	
Тема 10.2. Россия в XXI в.	Основное содержание	8	ОК 02

	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения.	2	ОК 05 ОК 06
	Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва.	2	
	Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г.	2	ОК 02

	на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев		
Профессионально ориентированное содержание		2	ОК 01
Современные тенденции развития общественного питания		2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
	Итого 2 семестр:	50	
	<i>теоретическое обучение</i>	42	
	<i>практические занятия</i>	8	
Самостоятельная работа		40	
Консультации		4	
Всего:		136	

Индивидуальный проект (примерные темы)
1. Афганская война 1979-1989 гг. Солдат войны не выбирает 2. Великая Отечественная война в истории моей семьи 3. Вписано между строк: исторический контекст учебников арифметики (математики) разных периодов XX века 4. «Все для фронта! Все для Победы!»: трудовой подвиг моих земляков в годы Великой Отечественной войны 5. «Все мы жили ожиданием мира»: военные и послевоенные годы в судьбе односельчан по материалам местной печати, архивным документам и устным источникам 6. Имена героев Отечества на карте Хабаровского края: разработка виртуальной экскурсии 7. История России на страницах журнала «Крокодил»: создание методических материалов 8. История страны в названиях улиц г. Хабаровска: разработка виртуальной экскурсии 9. Казнить или помиловать? Хабаровский процесс 1949 года: взгляд спустя ¾ века 10. Награды Союза Советских Социалистических Республик: создание методических материалов 11. Нам песня строить и жить помогает: история страны в музыке. Создание методических материалов 12. Повседневный быт советского общества на страницах художественных произведений 13. Героические страницы истории: Молодая гвардия

14. Разработка викторины «Песни военных лет»
15. Разработка исторического лото «Великая Отечественная война»
16. Разработка квест-игры по истории СССР
17. Разработка электронного пособия «Иллюстрированные кроссворды по истории России XX- начала XXI вв.»
18. Советская индустриализация: как это было. Создание методических материалов
19. Создание анимационного ролика по истории г. Хабаровска
20. Слова из прошлого: история Отечества на страницах личных дневников
21. Слышишь, время гудит – БАМ: хронология великой стройки
22. Коллективизация и раскулачивание через судьбы односельчан
23. Тимуровское движение 1940-х годов
24. Цветные революции на постсоветском пространстве: создание интерактивной карты
25. Эпоха Л.И. Брежнева в зеркале анекдотов: правда или вымысел?

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «История», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

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

3.2.1. Печатные издания:

Основные печатные издания

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.
2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.
3. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139542>.
2. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540370>.
3. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> - Текст: электронный.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>. - Текст: электронный.
6. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/>. - Текст: электронный.
7. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/>. - Текст: электронный.
8. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru>. - Текст: электронный.
9. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> - Текст: электронный
10. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> - Текст: электронный.
11. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL:

<http://fcior.edu.ru/> - Текст: электронный.

12. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> - Текст: электронный

13. Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru>. - Текст: электронный

14. Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> - Текст: электронный

3. Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный. Касьянов, В.В. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный.

3. Касьянов, В.В. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный.

4. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : непосредственный.

5. Кислицын, С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России) : учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.

6. Крамаренко, Р. А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539174>.

7. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17068-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532336>.

8. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536636>.

9. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Р 5, Темы 5.1, 5.2	Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Тестирование Контрольная работа Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Дискуссия Участие в диалогах, ролевых играх Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта
ОК 02	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1 - 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1 - 6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2 Р 8, Темы 8.1 - 8.4 Р 9, Темы 9.1, 9.2 Р 10, Тема 10.1	
ОК 04	Р 5, Темы 5.1, 5.2	
ОК 05	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1 - 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1 - 6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2 Р 8, Темы 8.1 - 8.4 Р 9, Темы 9.1, 9.2 Р 10, Тема 10.1	
ОК 06	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1 - 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 - 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1 - 6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2 Р 8, Темы 8.1 - 8.4 Р 9, Темы 9.1, 9.2 Р 10, Тема 10.1	
ПК 1.2	Р 4, Р 6, Р 9, Р 10	

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Рабочая программа учебного предмета *«Обществознание»* разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету *«Обществознание»* для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол №9/2026 от «23» апреля 2026 года

Разработчик:

Егорова Н.Л., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Обществознание»	422
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	434
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	446
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	448

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Обществознание»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям, истории и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;
- развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества и закономерностей его развития, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в ФГОС среднего общего образования (далее – СОО);
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;
- совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую,
- в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции,
- в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	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; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых

		коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 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	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

	- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять	- 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

	роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
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	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; 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; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных 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;

	- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, 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; 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; 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; 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; 6) 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; 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;

		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; 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; 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;

		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; 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 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
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Знать: - правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; - правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания - информационные механизмы обслуживания; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	- объяснять основные права потребителей и обязанности работников общественного питания в соответствии с законодательством РФ; - применять нормы профессиональной этики, этикета и делового общения при обслуживании гостей; - анализировать типичные конфликтные ситуации и выбирать способы их разрешения на основе правовых и этических принципов; - понимать значение стандартов обслуживания и личной ответственности за качество сервиса в формировании репутации организации; - использовать знания о социальных нормах и правилах поведения для эффективного взаимодействия с коллегами и гостями.

		- знать основы законодательства о защите прав потребителей, санитарно-эпидемиологических требований, правил торговли, а также норм охраны труда и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	108
в том числе:	
теоретическое обучение	72
практические занятия	10
Профессионально-ориентированное содержание	
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Самостоятельная работа	50
Консультации	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	4
ИТОГО	164

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

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
Раздел 1. Человек в обществе		12	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание учебного материала 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.	2	ОК 01 ОК 05 ПК 1.2
	Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность Направления цифровизации в профессиональной деятельности.	2	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание учебного материала Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.2
	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	2	
	В том числе практических занятий	2	

	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа № 1. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Технологии и профессиональные особенности деятельности официанта, бармена. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере общественного питания, направленная на качественное обслуживание гостей.	2	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание учебного материала 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. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05
Раздел 2. Духовная культура		16	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Основное содержание учебного материала 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.	2	ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа № 2. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.	2	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 3. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет и культура общения в профессиональной деятельности официанта, бармена. Национальная культура и эстетика в контексте профессии официанта, бармена.	2	

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Основное содержание учебного материала Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.2
	Наука и современные технологии в современном обществе. Использование искусственного интеллекта для изучения различных видов науки в профессии.	2	
Тема 2.3. Религия	Основное содержание учебного материала Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	ОК 05 ОК 06
Тема 2.4. Искусство	Основное содержание учебного материала Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства. Эстетика российского общества.	2	ОК 05 ОК 06 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа № 4. Имидж профессии официанта и бармена. Этикет употребления пищи в различных культурах.	2	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		20	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	Основное содержание учебного материала Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.	2	ОК 02

Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации.	2	ОК 01 ОК 03
	Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	
	Итого 1 семестр <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i>	34 26 8	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 5. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Конкуренция на рынке за постоянных клиентов. Цифровые финансовые услуги и финансовая безопасность. Денежные агрегаты.	2	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание учебного материала 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.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2
	Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества.	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа № 6. Спрос на труд и его факторы в профессиональной сфере официанта, бармена. Разработка своей стратегия поведения при поиске работы в сфере общественного питания. Социальные гарантии и профессиональное развитие в работе официанта, бармена. Профессионально – карьерное плато в профессии официанта, бармена.	2	

Тема 3.4. Предприятие в экономике	Основное содержание учебного материала. Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа № 7. Защита проекта предприятия общественного питания (кафе, столовая, ресторан, пекарня, кондитерская)	2	
Тема 3.5. Экономика и государство	Основное содержание учебного материала Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. 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.	2	ОК 01
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Основное содержание учебного материала 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.	2	ОК 06
Раздел 4. Социальная сфера		16	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Основное содержание учебного материала 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	2	ОК 01 ОК 05 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	2	

	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа № 8 (семинар). Престиж профессиональной деятельности официанта, бармена в современном обществе. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста и развития, навыков, компетенций и сферы ответственности специалиста.	2	
Тема 4.2. Семья в современном мире	Основное содержание учебного материала Влияние гендерных особенностей отца и матери на различных этапах социализации ребенка. Модель распределения гендерных ролей в семье.	2	ОК 05 ОК 06
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 9 (семинар) 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. Социальная поддержка молодой семьи со стороны государства РФ. Помощь государства многодетным семьям.	2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Основное содержание учебного материала Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	2	ОК 05 ОК 06
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание учебного материала. 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.	2	ОК 04 ОК 05 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа № 10. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации и методы решения конфликта (сотрудничество, компромисс).	2	
Раздел 5. Политическая сфера		12	

Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Основное содержание учебного материала Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства.	2	ОК 05 ОК 06
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции.	2	
	Понятие терроризма, его особенности, ответственность. Понятие экстремизма. Последствия экстремистских противоправных действий. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму. Экстремистские организации в России. Меры борьбы с экстремизмом в Российском обществе. Ответственность за совершения экстремистских правонарушений.	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Основное содержание учебного материала Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике.	2	ОК 03 ОК 04
	Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 11. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Роль интернета в современной политической коммуникации и современном обществе.	2	

Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		26	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Основное содержание учебного материала 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. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.	2	ОК 01 ОК 05 ПК 1.2
	Право в системе органов внутренних дел. Структура органов внутренних дел РФ. Правовое регулирование и основные принципы правоохранительных органов. ФЗ № 3 «О полиции» статья 23, 22, 21, 20 закона (особенности применения оружия, физической, силы, и специальных средств при несении службы). Основные функции правоохранительных органов РФ. Правонарушение и юридическая ответственность должностных лиц.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа № 12. Соблюдение правовых норм, правила поведения и должностной инструкции в профессиональной деятельности официанта бармена.	2	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Практическая работа № 13 (семинар) 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.	2	ОК 02 ОК 06 ПК 1.2
	Профессионально ориентированное содержание. Профессиональные обязанности, обязательные правила поведения гражданина Российской Федерации в организации при проведении мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.	2	

Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание учебного материала Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 1.2
	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. Трудовые споры.	2	
	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. Обязательные правила поведения, правил внутреннего трудового распорядка, правил соблюдения Дресс-кода в образовательной организации СПО.	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическая работа №14. Правовое регулирование профессиональной деятельности официанта, бармена. Нормы трудового законодательства в защите прав работников сферы общепита.	2	
Тема 6.4. Правовое регулирование административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство. Законодательство о налогах и сборах в	Основное содержание учебного материала Административное право и его субъекты. Понятие административного правонарушения, административных правоотношений. Административное правонарушение и административная ответственность, административное наказание, виды административных наказаний. Особенности административной ответственности несовершеннолетних. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	2	ОК 02 ОК 06

Российской Федерации.	Экологическое законодательство. Участники экологических правонарушений. Понятие и виды экологических правонарушений. Меры пресечения и противодействия в борьбе с экологическими правонарушениями. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах виды налогов (Федеральные, региональные, местные) Участники налоговых правоотношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Виды налоговых правонарушений. Административная и уголовная ответственность за налоговые правонарушения.	2	
Тема 6.5. Основы процессуального права	Основное содержание учебного материала Конституционное судопроизводство как отдельная ветвь власти. Состав Конституционного суда РФ, виды обращений (заявлений) которые рассматривает конституционный суд и его особенности. Административный процесс его задачи и основные принципы судопроизводства. и его особенности. Этапы рассмотрения дел об административном правонарушениях, участники административного процесса. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Особенности уголовного судопроизводства в России. Презумпция невиновности.	2	ОК 02 ОК 05
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Участники гражданских споров Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство особенности рассмотрения экономических споров. Участники арбитражного процесса, основные принципы.	2	
Итого 2 семестр		74	
<i>теоретическое обучение</i>		48	
<i>практические занятия</i>		20	
Самостоятельная работа		50	
Консультации		8	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		4	
Всего		164	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. Психологический портрет студента глазами преподавателя и родителей.
2. Результаты загрязнения окружающей среды (на примере Хабаровска и Хабаровского края).
3. Религиозный экстремизм: причины возникновения и способы преодоления.
4. Роль и значение рекламы в экономике нашего региона.
5. Роль и место религии в современной России.
6. Роль малого бизнеса в развитии деловых связей между государствами.
7. Русские православные праздники в жизни современного человека.
8. Современные средства массовой информации и их роль в формировании нравственного облика современного человека.
9. Социально-психологические особенности молодёжных субкультур.
10. Социальные факторы молодёжной преступности.
11. Тенденции развития ценностных ориентаций современной молодёжи.
12. Характер, наследственность или воспитание.
13. Человек – феномен современной компьютерной индустрии.
14. Экономика: между эффективностью и социальной справедливостью.
15. Дизайн-проект учебного кабинета обществознания.
16. Моя дизайнерская фирма.
17. Современные семейные ценности.
18. Культура общения в среде молодежи.
19. Развитие малого бизнеса в Хабаровском крае.
20. Экологические акции Хабаровского края.
21. Развитие дизайнерской индустрии края.
22. Я – гражданин Российской Федерации.
23. Правовая культура молодежи.
24. Повышение финансовой грамотности современных студентов.
25. Влияние компьютерных игр на психику современного человека.
26. Эпоха искусственного интеллекта в современном обществе.
27. Дееспособность и правоспособность несовершеннолетних.
28. Правовые ценности школьников.
29. Права несовершеннолетних в судопроизводстве.
30. Я и мои социальные роли.
31. Способы, пути предупреждения и пресечения преступлений.
32. Социальные сети и их влияние на молодежь.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Обществознание», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Игошин, Н. А. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Игошин, И. К. Пархоменко, В. И. Гутыра ; под общей редакцией Н. А. Игошина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21211-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/581683>

2. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Н. В. Агафоновой. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20756-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585083>

3. Обществознание: 10 класс: базовый уровень: учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.]; под редакцией Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-09-104509-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132315>

4. Обществознание: 11 класс: базовый уровень: учебник / Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, А. Ю. Лазебникова [и др.]; под редакцией Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-09-104510-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132318>

3.2.3. Дополнительные источники (в т. ч. электронные ресурсы)

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ

3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ

5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ

6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ

7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ

8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ

9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.

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

11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.

12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
13. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012.
14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.
16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022).
18. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL:<http://school-collection.edu.ru>
19. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: <http://www.garant.ru>.
20. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: <https://minobrnauki.gov.ru>
21. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: <https://edu.gov.ru>
22. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: <http://www.vsrfr.ru>.
23. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: <http://duma.gov.ru>
24. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: <http://www.consultant.ru>.
25. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: <https://национальныепроекты.рф>
26. Официальный сайт Правительства России. URL: <http://www.government.ru>
27. Официальный сайт Правительства РФ. URL: <http://www.government.ru>
28. Официальный сайт Президента РФ. URL: <http://www.kremlin.ru>.
29. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: <http://council.gov.ru>
30. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: <https://obrnadzor.gov.ru>
31. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: <https://fipi.ru>
32. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: <http://window.edu.ru>
33. Федеральный портал «Российское образование». URL: <https://www.edu.ru>
34. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: <https://vashifinancy.ru>
35. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL:<http://festival.1september.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС (Профессионально ориентированное содержание), Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС	Тестирование Устный опрос Задания- задачи Проектные задания Наблюдение за выполнением кейс-задания, проектной работы. Вопросы проблемного характера Задания к схемам,
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС	таблицам, диаграммам, инфографике Задания к документам, содержащим социальную информацию Выполнение заданий промежуточной аттестации
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	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС,	

коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС,	
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	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС,	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС,	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС	
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Темы Профессионально-ориентированного содержания	

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.11 ГЕОГРАФИЯ

Рабочая программа учебного предмета *«География»* разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету *«География»* для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 20 от 15 августа 2024 года.

Разработчик:
Баулина Е.Е., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «География»	453
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	465
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	476
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	477

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ГЕОГРАФИЯ»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

1.1. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

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 учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее; - освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем:

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира; - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать систему знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач: определять проблемы взаимодействия географической среды и общества на территориях разного ранга; оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач: решения проблем, имеющих географические аспекты; объяснения географических особенностей проявления проблем взаимодействия географической среды и общества; составления географических прогнозов;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	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;	- 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

выполнения задач профессиональной деятельности	- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и 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;

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	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	- 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;

	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	- владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- освоить и применить системы знаний для выделения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: выделять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; выделять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном

		уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;
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	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу,	- понимать роль и место комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на региональном уровне; определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук: урбанизм и городские исследования, современная промышленность и цепочки добавленной стоимости и так далее; - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества; - сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека;

	чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	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;	- сформировать комплекс знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о мировом хозяйстве и хозяйстве России, населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составлять сравнительную географическую характеристику регионов и стран мира;

чрезвычайных ситуациях	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества; - сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека; - применить географические знания для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий: оценивать уровень безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий, в том числе на территории России; оценивать влияние последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России;
ОК 09.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	- освоить и применить системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов: вычленять географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений; оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, природно-ресурсный потенциал стран и регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международную специализацию стран; - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - готовность и способность к самостоятельно информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества;

		- сформировать умения проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	консультирование потребителей по выбору блюд и напитков с учётом их происхождения, особенностей национальных кухонь и гастрономических традиций различных регионов.	По итогам изучения географии обучающиеся смогут: - называть основные страны-поставщики ключевых продуктов и напитков, используемых в общественном питании; - объяснять, как природные условия (климат, почвы, ландшафт) влияют на ассортимент и вкусовые качества продуктов и блюд; - использовать географические знания при рекомендации гостям блюд и напитков, обосновывая их выбор с учётом происхождения и традиций; - демонстрировать понимание взаимосвязи между географическими факторами и гастрономической культурой, применяя эти знания в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	72
Основное содержание	56
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	28
Профессионально-ориентированное содержание	16
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
Самостоятельная работа	30
Консультации	2
ИТОГО	104

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.11ГЕОГРАФИЯ

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
Основное содержание			
Раздел 1. География как наука		2	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	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. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		12	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 09
	Практическое занятие № 1. Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации	2	
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	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	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 09

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие № 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)	2	
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 3. Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	2	
Раздел 3. Современная политическая карта		2	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	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. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство	2	
Раздел 4. Население мира		12	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	6	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	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. 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 размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока	2	ОК 02 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 4. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся).	2	
	Практическое занятие № 5. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения	2	
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	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. 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 6.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.		
	Практическое занятие № 7. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации	2	
Раздел 5. Мировое хозяйство		18	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.2 ПК 2.2
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 8. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	2	
	Итого 3 семестр <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i>	32 16 16	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.2 ПК 2.2
	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	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 5.3.	Содержание учебного материала (<i>профессионально ориентированное</i>)	12	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	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 стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика» Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетика. 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	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.2 ПК 2.2
	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 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	2	
	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных 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	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду. 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие № 9. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объемов и структуры производства электроэнергии в мире.	2	
	Практическое занятие № 10. Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли.	2	
	Практическое занятие № 11. Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»	2	
Раздел 6. Регионы и страны мира		20	
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 12. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 6.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	4	
	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 02 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 13. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	2	
Тема 6.3. Америка	Содержание учебного материала	4	
	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 Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 14. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	2	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	Содержание учебного материала	4	
	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)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 15. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	Содержание учебного материала (профессионально ориентированное)	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 2.2
	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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 16. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях	2	
Основное содержание			
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	Содержание учебного материала	4	
	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	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	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 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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 17. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Итого 4 семестр		40	
<i>теоретическое обучение</i>		20	
<i>практические занятия</i>		20	
Самостоятельная работа		30	
Консультации		2	
Всего		104	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. Новейшие изменения политической карты мира.
2. Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.
3. Типы природопользования в различных регионах и странах мира.
4. Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.
5. Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.
6. Языки народов мира.

7. Современные международные миграции населения.
8. Особенности урбанизации в развивающихся странах.
9. Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира.
10. Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.
11. «Мировые» города и их роль в современном развитии мира.
12. Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства.
13. Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.
14. Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.
15. Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства.
16. Международный туризм в различных странах и регионах мира.
17. «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.
18. Запад и Восток Германии сегодня.
19. Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии.
20. Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.
21. Особенности политической карты Африки.
22. Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.
23. Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом».
24. Географический рисунок хозяйства США.
25. Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.
26. Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.
27. Особенности современного экономико-географического положения России.
28. Внешняя торговля товарами России.
29. Эндемики растительного и животного мира материка и физико-географические закономерности их размещения
30. Глобальная проблема изменения климата.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «География», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. География : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 375 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21926-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/582440>

2. Гладкий, Ю. Н. География: 10 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-09-104480-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132220>

3. Гладкий, Ю. Н. География: 11 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. — 5-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-09-104481-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132226>

4. Кузнецов, А. П. География: 10-11 классы: базовый уровень: учебник / А. П. Кузнецов, Э. В. Ким. — 13-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 368 с. — ISBN 978-5-09-110479-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132225>

5. Лобжанидзе, А. А. География : учебник для СПО / А. А. Лобжанидзе. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 230 с. — ISBN 978-5-4488-1732-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/135495>

6. Экономическая география : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 451 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21619-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583947>

3.2.3. Дополнительные источники

1. География туризма. Западная и Северная Европа. Япония : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Л. А. Пологинова, Ю. Л. Кужель ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 574 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13837-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586624>

2. Козлов, А. И. Экология человека. Питание : учебник для вузов / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 236 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07730-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584570>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 4, Темы 4.1, 4.2 Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Темы 6.1- 6.5 Р.7, Тема 7.1	Тестирование Географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос оценка работы с картами атласа мира практическая работа контрольная работа
ОК 02	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.3, Тема 3.1 Р 4, Темы 4.1, 4.2 Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Темы 6.1- 6.5 Р.7, Тема 7.1	
ОК 03	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 4, Темы 4.1, 4.2 Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Темы 6.1- 6.5 Р.7, Тема 7.1	
ОК 04	Р 3, Тема 3.1 Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.7, Тема 7.1	
ОК 05	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.7, Тема 7.1	
ОК 06	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.7, Тема 7.1	
ОК 07	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.7, Тема 7.1	
ОК 09	Р 1, Тема 1.1 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р.3, Тема 3.1 Р 4, Темы 4.1, 4.2	
ПК 1.2	Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Тема 6.5	
ПК 2.2	Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 Р.6, Тема 6.5	

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебного предмета «*Физическая культура*» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, Федеральной образовательной программой среднего общего образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету «*Физическая культура*» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО протокол № 20 от 15 августа 2024 года.

Разработчик:
Глебова Т.Г., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физическая культура».....	481
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	486
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	493
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	494

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Физическая культура»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1 Цели предмета

Содержание учебной программы «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 учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия:	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	В области ценности научного познания: - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и

	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями

	- давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	- соблюдение правил личной гигиены и выполнение санитарных правил; - поддержание и развитие физической работоспособности, применение навыков самоподготовки и профилактики профзаболеваний для эффективного выполнения трудовых функций в сфере общественного питания.	По итогам изучения дисциплины обучающийся будет уметь: - объяснять значение физической культуры и здорового образа жизни для сохранения профессиональной работоспособности и долголетия в сфере общественного питания; - выполнять комплексы физических упражнений, направленные на профилактику утомления, нарушений опорно-двигательного аппарата (поясничный отдел, ноги, плечевой пояс) и варикозного расширения вен, возникающих при длительной работе «на ногах»; - применять навыки самоконтроля (оценка пульса, самочувствия) для поддержания оптимального функционального состояния в течение рабочей смены; - использовать знания о рациональной организации режима труда, отдыха и двигательной активности для повышения эффективности и безопасности профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	54
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	48
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в том числе:	
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
Самостоятельная работа	72
Консультации	2
ИТОГО	146

* часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1	Физическая культура, как часть культуры общества и человека	6	
Основное содержание		6	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни	Содержание учебного материала 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. 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. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО 2. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. 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	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 1.2 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья. Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной	Содержание учебного материала 1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08

физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	2. 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 Основные принципы построения самостоятельных занятий. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля Физические качества, средства их совершенствования		
Тема 1.3 ППФП (профессионально-прикладная физическая подготовка)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. 2. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.		
Раздел № 2	Учебно-тренировочные занятия	46	
Тема 2.1 Легкая атлетика	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	1. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования.	2	
	2. Совершенствование техники спринтерского бега, техника челночного бега 3x10	2	
	3. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции (1500 м (девушки) и 2000 м (юноши))	2	
	4. Техника метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); Техника прыжка в длину с места. Бег на длинную дистанцию.	2	
	5. Развитие физических способностей средствами легкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	2	
Тема 2.2 Основная гимнастика	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	6. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки.	2	
Тема 2.3 Акробатика	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	7.Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».	2	
	8.Совершенствование акробатических элементов	2	
	9.Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):	2	
	Девушки	Юноши	
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.	
Тема 2.4. Аэробика	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	10.Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).	2	
	11. Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами	2	
Тема 2.5 Баскетбол	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	

	12.Техника безопасности. Освоение и совершенствование техники перемещений игроков (бег, приставные шаги, прыжки, повороты, остановки) Освоение и совершенствование техники нападения (ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола)	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1
	13-14.Освоение и совершенствование техники нападения (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)	3	
	Промежуточная аттестация в форме зачета	1	
	Итого за 1 семестр	34	
	<i>теоретическое обучение</i>	6	
	<i>практические занятия</i>	28	
	15. Освоение и совершенствование приёмов техника защиты (вырывание, выбивание, накрывание, перехват, овладение мячом)	2	
	16. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
Тема 2.6 Волейбол	17 . Выполнение технико-тактических приёмов в игре. Правила игры. Судейство.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1
	Содержание учебного материала		
	В том числе практических и лабораторных занятий	26	
	18.Техника безопасности. Освоение и совершенствование техники перемещений (стартовая стойка игрока, ходьба, бег, скачок)	2	
	19-21. Освоение и совершенствование техники приема и передачи мяча сверху, снизу двумя руками	6	
	22-24. Освоение и совершенствование техники подачи (нижняя прямая, боковая прямая и верхняя прямая)	6	
	25-27. Совершенствование изученных приемов. Освоение техники приема мяча одной рукой. Нападающий удар. Блок	6	
	28. Освоение и совершенствование технико-тактических взаимодействий игроков	2	
	29-30. Выполнение технико-тактических приемов в игре. Правило. Судейство.	4	
Тема 2.7 Легкая атлетика	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	31.Совершенствование техники бега на короткие, средние и длинные дистанции (2000-девушки; 3000-юноши)	2	

	32. Техника эстафетного бега (бег по виражу, передача эстафетной палочки, старт, финиш)	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Итого 2семестр <i>практические занятия</i>		38	
		38	
Самостоятельная работа		72	
Консультации		2	
Всего		146	

Индивидуальный проект (примерные темы)	
1. Физическая культура и ее роль в решении социальных проблем. 2. Место физкультуры и спорта в моей жизни (прошлое, настоящее, перспективы). Влияние занятий спортом на развитие личностных качеств. 3. Занятия спортом как средство развития профессионально важных жизненных качеств 4. Предупреждение профессиональных заболеваний и самоконтроль. 5. Взаимосвязь и взаимозависимость духовного и физического самосовершенствования. 6. Физическая культура в среднем профессиональном образовании. 7. Физическая культура и спорт как социальные феномены 8. Воспитание основных физических качеств человека (определение понятия, методика воспитания качества). 9. Современные оздоровительные системы физического воспитания. 10. Самоконтроль занимающихся, при самостоятельных занятиях физической культурой и спортом. 11. Физическая культура в системе общекультурных ценностей 12. Принципы, средства и методы обучения технике игры в баскетбол 13. Контроль, самоконтроль в занятиях физической культурой и спортом. Профилактика травматизма 14. Утренняя гигиеническая гимнастика и ее значение. Комплекс утренней гигиенической гимнастики. 15. Здоровый образ жизни студентов. 16. Физическая культура и спорт как социальные феномены 17. Спортивная игра волейбол. История возникновения и развития игры. Правила игры. 18. Оздоровительная физическая культура и ее формы. Влияние оздоровительной физической культуры на организм. 19. Специфика волейбола, содержание и правила игры. 20. Роль физических упражнений в укреплении иммунно -защитной системы организма студента 21. Система физического воспитания, ее цель, задачи, средства.	

22.Цели и средства воспитания.

23.Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма и наркомании.

24.Психологические основы и производственного труда.

25.Техника нападения и защиты в баскетболе, правила игры.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

Спортивный зал и открытые спортивные площадки, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

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

3.2.1 Печатные издания:

1. Алхасов Д.С. Теория и история культуры и спорта: учебник и практикум для СПО/ Д.С. Алхасов. -2-е изд., исправ. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023.-216 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584662>

2. Даниличева, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта: учебное пособие / Е. А. Даниличева. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 168 с. — ISBN 978-985-895-061-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134133>

3. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583722>

4. Физическая культура и спорт в современных профессиях: учебное пособие / А. Э. Буров, И. А. Лакейкина, М. Х. Бегметова, С. В. Небрятенко. — Саратов: Вузовское образование, 2022. — 261 с. — ISBN 978-5-4487-0807-7. — Текст: электронный // ЭБС PROF образование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116615>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бегидова, Т. П. Адаптивная физическая культура: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Т. П. Бегидова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 181 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16756-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589207>

2. Самостоятельная работа студента по физической культуре : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией В. Л. Кондакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19296-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587994>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 04 ОК 08	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1 - 2.7 П-о/с	- составление словаря терминов, либо кроссворда защита презентации/доклада-презентации - выполнение самостоятельной работы - составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, - составление профессиограммы - заполнение дневника самоконтроля - контрольное тестирование
ПК 1.1	Р 2, Темы 2.1 - 2.7 П-о/с	- составление комплекса упражнений - оценивание практической работы - тестирование - демонстрация комплекса ОРУ, - сдача контрольных нормативов - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете

Рабочая программа учебного предмета
ОУП.13 «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

Рабочая программа учебного предмета **ОУП.13 «Основы безопасности и защиты Родины»** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, в соответствии с Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования, с учетом Примерной рабочей программы по учебному предмету **«Основы безопасности и защиты Родины»** для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 17 от 18 июня 2024 года.

Разработчик:

Черняев С. А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Основы безопасности жизнедеятельности»	498
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	506
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	519
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	520

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1 Место предмета в структуре образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

1.2 Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1. Цели дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	- способность их использования в познавательной и социальной практике; - 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	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя

	- 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	
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	- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать	Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка

	осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок,	Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного

на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

	освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- 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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него Сформированность представлений 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 ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка

		действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	Знать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.	Сформированность знаний об - основных правилах пожарной безопасности в быту; - основах гигиены, оказания первой помощи клиентам ресторанов и баров в различных ситуациях. Сформированность навыков безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	68
Основное содержание	58
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	38
Профессионально-ориентированное содержание	10
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
Самостоятельная работа	30
Консультации	2
ИТОГО	100

* часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Тематический план и содержание предмета ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

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
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4	ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	<i>Комбинированное занятие</i>		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	<i>Практическое занятие</i>		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	<i>Комбинированное занятие</i>		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск»		

	(угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		6	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 07;
	<i>Комбинированное занятие</i>		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ; ПК 1.4
	<i>Практическое занятие</i>		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	<i>Практическое занятие</i>		
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		

Раздел 4. Безопасность на транспорте		4	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	<i>Практическое занятие</i>		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	<i>Практическое занятие</i>		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		4	ОК 03; ОК 04; ОК 06
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06
	<i>Практическое занятие</i>		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
	Содержание учебного материала	2	

Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	<i>Практическое занятие</i>		ОК 03; ОК 06
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		4	ОК 01; ОК 07; ОК 08
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	<i>Практическое занятие</i>		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07
	<i>Практическое занятие</i>		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури,		

	ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		6	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	<i>Комбинированное занятие</i>		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	<i>Комбинированное занятие</i>		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	<i>Практическое занятие-тренинг</i>		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие.		

	Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	<i>Практическое занятие-тренинг</i>		
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	<i>Практическое занятие</i>		
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы.		

	Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	<i>Практическое занятие</i>		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		6	ОК 2; ОК 03; ОК 06
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	<i>Практическое занятие</i>		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	<i>Комбинированное занятие</i>		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	<i>Практическое занятие</i>		
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда.		

	Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	<i>Комбинированное занятие</i>		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	<i>Практическое занятие</i>		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	<i>Комбинированное занятие</i>		
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		8	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Содержание учебного материала	2	

Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	<i>Комбинированное занятие</i>		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	<i>Практическое занятие</i>		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	<i>Практическое занятие</i>		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	<i>Практическое занятие</i>		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные обитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение,		

	общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.4
	<i>Комбинированное занятие</i>		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. <i>Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия):</i> Изучаемая отрасль (по профессии официант, бармен) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост	2	
	<i>Практическое занятие</i>		
	<i>Практическая часть обзорной экскурсии (Кафе, ресторан):</i> Условия труда официанта, бармена, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.	2	
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК 1.4
	<i>Практическое занятие</i>		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 1.4
	<i>Практическое занятие</i>		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День		

	призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	<i>Практическое занятие</i>		
	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.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Итого 1 семестр: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i>		68	
		20	
		48	
Самостоятельная работа		30	
Консультации		2	
Всего:		100	

№ п/п	Индивидуальный проект (примерные темы)
1	Эволюция среды обитания, переход к техносфере.
2	Взаимодействие человека и среды обитания.
3	Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.
4	Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
5	Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.
6	Факторы, способствующие укреплению здоровья.
7	Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.
8	Роль физической культуры в сохранении здоровья.
9	Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
10	Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
11	Табакокурение и его влияние на здоровье.
12	Наркотики и их пагубное воздействие на организм
13	Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
14	Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.
15	Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

16	Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
17	Терроризм как основная социальная опасность современности.
18	Космические опасности: мифы и реальность.
19	Современные средства поражения и их поражающие факторы.
20	Оповещение и информирование населения об опасности.
21	Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
22	Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
23	МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
24	Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
25	Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
26	Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
27	Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
28	Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
29	Символы воинской чести.
30	Патриотизм и верность воинскому долгу.
31	Дни воинской славы России.
32	Города-герои Российской Федерации.
33	Города воинской славы Российской Федерации.
34	Профилактика инфекционных заболеваний.
35	Первая помощь при острой сердечной недостаточности.
36	СПИД — чума XXI века.
37	Оказание первой помощи при бытовых травмах.
38	Духовность и здоровье семьи.
39	Здоровье родителей — здоровье ребенка.
40	Формирование здорового образа жизни с пеленок.
41	Как стать долгожителем?
42	Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.
43	Политика государства по поддержке семьи.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы безопасности и защиты Родины», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2.1 Основные печатные и / или электронные издания

1. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов: Профобразование, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

2. Основы безопасности жизнедеятельности. Государственная система обеспечения безопасности населения: учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина, М. А. Огородников, Е. Ю. Голубь, А. В. Седымов. — Саратов: Профобразование, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-4488-0743-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92323.html>

3. Приешкина, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. Обеспечение здорового образа жизни и основы медицинских знаний. учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина. — Саратов: Профобразование, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-4488-0740-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92324.html>

4. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html> <https://doi.org/10.23682/100492>

5. Глебов, В. В. Экология города и безопасность жизнедеятельности человека: учебник для бакалавров / В. В. Глебов, В. В. Ерофеева, С. Л. Яблочников. — Саратов: Вузовское образование, 2024. — 276 с. — ISBN 978-5-4487-0762-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/103659.html>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Кузнецов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: методика преподавания предмета. 5–11 классы / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий, М. И. Хабнер. — 2-е изд. — Москва: ВАКО, 2023. — 174 с. — ISBN 978-5-408-05461-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/125058.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметны результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; - Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	
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	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1;	

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3 ПМ Р1	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	Р 3, Тема: 3.2	

Рабочая программа учебного предмета

ДУП.01 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Рабочая программа учебного предмета «Родная литература» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен** Федеральной образовательной программой среднего общего образования.

Разработчик:

Ракитова О.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Родная литература»	525
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	532
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	540
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	541

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Родная литература»

1.1. Место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Родная литература» является дополнительным предметом общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

1.2.1. Цели предмета

Содержание учебной программы «Родная литература» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения дальневосточной литературы;
- осознание исторической преемственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа;
- формирование познавательного интереса к дальневосточной литературе, воспитание ценностного отношения и приобщение к его культурному наследию;
- освоение текстов художественных произведений дальневосточной литературы в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий, совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний;
- развитие у обучающихся критического мышления, интеллектуальных и творческих способностей, необходимых для успешной социализации и самореализации личности

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС ССО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Предметные
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений 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); - 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; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

	- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	- иметь представление о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа - осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей - сформировать устойчивую мотивацию к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры

	в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:	- выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности

	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем - создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного	- осознавать тесную связь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национальных ценностей - понимать родную литературу как особый способ познания жизни, культурной самоидентификации

российских духовно-нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному	

	планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером типом и классом организации общественного питания.	-составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; -осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов.	- 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; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы по предмету	
Основное содержание	30
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	8
Профессионально-ориентированное содержание	4
в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*
Самостоятельная работа	16
Консультации	2
ИТОГО	54

* - часы входят в состав часов практических занятий

2.2. Тематический план и содержание предмета ДУП.01 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

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
Введение	Теоретическое обучение Дальний Восток в творчестве учёных-исследователей конца XVIII-XX века. Первые книги о Дальнем Востоке научного содержания. Литература Путешествий. Описание природы, быта, культуры, традиций, коренных народов в книгах И.В. Фёдорова-Омулевского «Шаг за шагом», С.П. Крашенинникова «Описание земли Камчатской, Н.М. Пржевальского «Путешествие в Уссурийском крае» (1870г.), В. Крестовского «В дальних водах странах» (1880г.), С.В. Максимова «На Востоке» (1864г.). Труды протопопа Аввакума, созданные на дальневосточной земле. Документальный портрет русского дальневосточника XVIII века в очерке В. Мясникова «Землепроходец и дипломат»	2	ОК 03
Раздел 1. Встреча с прошлым		6	
Тема 1.1. Встреча с прошлым	Теоретическое обучение Летописные страницы жизни чжурчженей как основа документальной и художественной прозы. Цзинь в летописи чжурчженей. Летопись как основа документальной и художественной прозы. Документальная повесть В. Ларичева «Тайна каменной черепахи». Роман С. Балабина «Золотая империя». Расцвет и падение государства чжурчжэней. Героическая борьба племен с чужеземными завоевателями и внутренние распри правителей. Современное звучание произведения. Мифы древних народов Дальнего Востока. Мифы о сотворении мира, образы Солнца, Огня в культурах дальневосточных и других народов мира. Представление древнего человека об окружающем мире и особенности шаманской мифологии. Быт и культура коренных жителей Дальнего Востока. Фольклор малочисленных народов. Жанры фольклора. Сюжеты и образы мифов, легенд, преданий коренных народов Приамурья как основа для произведений живописи, графики, художественно-прикладного искусства	1	ОК 03
	Практическое занятие	1	

	Анализ сказок народов Приамурья. Национальные черты и народная мудрость сказок. Афористичность и выразительность языка. (1 произведение на выбор)		
Тема 1.2. Восток России и русские классики	Теоретическое обучение И.А. Гончаров «Фрегат Паллада» (1857 г.). Открытие в литературе «берегов» Приморья. (Обзор) Очерк А.П. Чехова «Остров Сахалин» (1895г.) как результат подвижнической деятельности доктора и писателя. Жанр путевых заметок. Фактическая достоверность описываемых событий и художественный реализм картин. Писатель о природе Дальнего Востока и жителях Приамурья. Н.Г. Гарин-Михайловский. Дальневосточная тема в «Дневниках во время войны». Особенности жанра. Пушкинская тема в творчестве хабаровского поэта Виталия Фёдоровича Захарова. В.Ник. Иванов «Александр Пушкин и его время». Образ поэта – человека исторического мышления, убеждённого государственника. Историческая достоверность и художественный вымысел в изображении эпохи и героев. Жанр и язык произведения. Особенности стиля писателя	2	ОК 03
Тема 1.3. Литературная жизнь Дальнего Востока на рубеже XIX – начала XX века.	Теоретическое обучение Участие в развитии литературного процесса П.Ф. Масюкова, Л.П. Волкова, П.И. Гомзякова, Н.П. Матвеева. Николай Петрович Матвеев «Уссурийские рассказы» (1904 г.) – первая книга писателя-дальневосточника, изданная в Москве.	2	ОК 03
Раздел 2. Особенности развития русской литературы второй половины 19 века.		22	
Тема 2.1. Литературный процесс в начале 20-х годов (Тема революции и гражданской войны)	Теоретическое обучение Обзор творчества партизанских поэтов Приамурья. Партизанский гимн «По долинам и по взгорьям...» Пётр Семёнович Парфёнов – символ времени. «Восточная ветвь» русского зарубежья – писатели харбинской эмиграции. В. Иванов, Л. Андерсен, А. Перелешин, А. Несмелов и др. Художественное освоение природы и этнографических особенностей дальневосточного края. В.К. Арсеньев. Судьба и творчество учёного-краеведа и писателя. Сборники рассказов «Амба Ли Цун Бин», «В горах Сихатэ-Алиня», «По Уссурийскому краю». Особенности жанра научно-художественной повести. А.М. Горький о творчестве В.К. Арсеньева. «Дерсу Узала». Образ Дерсу. Отношение человека к природе. Акира Куросава о повести. Экранизация произведений В.К. Арсеньева. Мировое признание творчества писателя.	1	ОК 03

	Художественная литература как форма популяризации краеведения.		
	Практическое занятие А.А. Фадеев «Разгром». Историческая правда в романе. Сцены партизанского быта и народной жизни. Проблема истинного и ложного гуманизма. Образы Левинсона, Мечика, Сташинского. Черты социалистического реализма в произведении. Альтернативные отклики о романе	1	
Тема 2.2. Литературный процесс 30-х – начала 40-х годов	Теоретическое обучение Централизация литературного процесса. (Первый Всесоюзный съезд писателей и первая конференция писателей и литкружковцев Дальнего Востока (1934г.). Роль А.А. Фадеева в оформлении дальневосточной писательской организации.) Литературно-художественный журнал «На рубеже». А.П. Гайдар как человек и писатель, корреспондент газеты «ТОЗ», фельетонист. Влияние политических событий на судьбу писателя.	2	ОК 03 ОК 05
	Практическое занятие М.М. Пришвин. «Жень-шень» (1933г.) - классическая повесть о красотах дальневосточной природы. Сюжет, герои. Особенности стиля. Составление характеристики произведения о красотах дальневосточной природы	2	
Тема 2.3. Дальневосточная литература и ГУЛАГ	Теоретическое обучение Влияние репрессий на литературную жизнь региона. Отражение трагедии народа в судьбе и творчестве дальневосточных писателей – жертв репрессий. Судьба Елпидифор Иннокентьевич Титов - публициста, литературного критика, поэта, переводчика, этнографа. Печать эпохи сталинизма на детских судьбах. Сборник стихотворений Г.Г. Кузьмина «Враженья». Изображение системы физического и нравственного уничтожения человека в лагерях. В.Т. Шаламов. Жизнь по совести. «Колымские рассказы» - обвинительный документ против репрессивной политики. Нравственная проблематика произведений. Документальная точность. Мастерство В.Т. Шаламова-писателя. Общность судеб писателей-узников режима, пересекавших Хабаровск по пути на Колыму. Отражение проблем времени в творчестве Е. Гинзбург, Вл. Нарбута, Ю. Домбровского, Н. Заболоцкого, О. Мандельштама	2	ОК 03 ОК 05

Тема 2.4.1. Тема Великой Отечественной войны в литературе ДВ	Теоретическое обучение Обзор творчества писателей с изучением 1-2 произведений по выбору. Героический пафос очерковой литературы. Сборники «Комсомол Хабаровского края - фронту» и «Фронт и тыл» - документы мужества и несокрушимой воли к победе. Пётр Лукич Проскурин. «Глубокие раны». Человек на войне. Проблемы жестокости, справедливости, подвига, долга, любви к Родине. Владимир Иванович Клипель. Жизнь и творчество писателя, краеведа, художника. Солдатский труд на войне в повестях «Медвежий вал», «Испытание на верность». Природа патриотизма. Память войны в произведениях «Солдаты Отечества», «Однополчане», «Генерал Горелов». Образы однополчан-дальневосточников. Василий Михайлович Ефименко. Жизненный и творческий путь. Тема зарубежного Востока в книге рассказов «Под знаком коршуна» и дилогии «Ветер богов». События в Маньчжурии в повести «Маньчжурский август». Документальная основа произведений. Автобиографичность прозы	2	ОК 03 ОК 05
2.4.2 Поэтический талант П. Комарова	Теоретическое обучение Тема любви к своей малой родине. Картины родной природы, дальневосточный пейзаж («У берегов Амура», «Золотая просека», «Хехцир», «Таёжные гравюры» и другие стихотворения по выбору). Лиризм. История и современность в лирике («На краю России», «Изыскатели», «На Волочаевской сопке», «Начало города», «Советская Гавань», «Приамурье», «Мой город» и др. стихотворения). Гражданская позиция автора. Образ лирического героя в стихотворениях. Утверждение величия человеческого духа, прославление активной жизнедеятельности в стихотворении «Кедр»	1	ОК 03 ОК 05
	Практическое занятие Анализ поэмы на историческую тему «Серебряный кубок». Символический образ кубка. Идея героической преемственности между казаками и современными защитниками дальневосточных рубежей. Жанр. Композиция. Роль рассказчика	1	
Тема 2.5. Литературный процесс 50 – 90-х годов.	Теоретическое обучение Связь творческого подъёма в жизни города Хабаровска с территориальными изменениями Хабаровского края в 50-е годы. Издание к 100-летию города книг «Хабаровск» В.И. Чернышовой, «Наш город» Е.Д. Мамешина, «Записки старожила» М.Ф. Тебнева. Альманахи «Советское Приморье», «На Севере Дальнем», «Приамурье». Дебют поэтов Р. Казаковой, Б.	2	ОК 03 ОК 05

2.5.1 Литературный процесс 50-х годов	Копалыгина, П. Халова, А. Пассара. Объединение темы малой и большой родины в творчестве писателей. Становление и развитие письменной литературы коренных жителей Дальнего Востока. (Обзор с изучением одной темы.) Г. Ходжер. Творческий путь писателя. Заслуги в развитии национальной литературы. «Конец большого дома» - первый нанайский роман. Работа в жанре рассказа, повести, романа, очерка. Национальный характер в изображении писателя. В. Санги. Лирика. Тема любви к родному краю, бережного отношения к природе, человеку. Философское понимание связи природы и человека. Изображение быта нивхов, характеров охотников в повестях «Изгин» и «Голубые горы». Проза Д. Кимонко. Лирика А. Кымытваль		
2.5.2 Литературный процесс в 60 годы в Хабаровске	Теоретическое обучение Влияние политической «оттепели» 1960-х годов на литературный процесс Хабаровска. «Антология поэзии Дальнего Востока». (1967г.). Обзор содержания. Серии «Поэты Приамурья», «Библиотека дальневосточного романа». Дух романтической свободы, исторический оптимизм в произведениях А. Рыбочкина, П. Халова, М. Асламова, Р. Добровенского, А. Семёнова, Л. Миланич, Р. Казаковой, Л. Магистровой. Родина, человек и природа, образ лирического героя в лирике	1	
	Практическое занятие Поэзия 60-х г. Поэзия Р. Казаковой. Обзор творчества. Приамурье – источник творчества. Главные темы лирики. Богатство переживаний лирических героев	1	
2.5.3 Влияние политических перемен в стране в 80-е-90-е годы	Теоретическое обучение Влияние политических перемен в стране в 80-е годы на литературную жизнь Дальнего Востока. Появление поэтических книг на волне свободы слова (К. Партыка, Е. Добровенская и др.) Возрождение публицистического жанра в 90-е годы (Ю. Шестакова, А. Мишкин и другие). Книги В. Кононова «Записки нервного человека», В. Фёдорова «Сюжеты странствий», А. Николашина, А. Гребенюкова, В. Никитина, А. Чернявского, Т. Гладких	1	
2.5.4 Тема исторического прошлого	Теоретическое обучение Место исторической темы и развитие российской государственности, освоения и заселения дальневосточных территорий в творчестве писателей. (Обзор с изучением 1 произведения). Н.П. Задорнов. Судьба и творчество. Исторический подвиг русского народа в книгах «Амур-батюшка», «Золотая лихорадка», «Далёкий край», «К океану», «Капитан Невельской», «Война за океан». Сюжеты, художественные образы. Мастерство воссоздания характеров русских землепроходцев.	2	

	Н.Д. Наволочкин. Судьба и творчество писателя. Документальная основа исторического романа «Амурские вёрсты». Особенности жанра. Тема освоения и заселения русскими Приамурья. Сцены народной жизни. Повседневный самоотверженный труд, патриотический подвиг первопроходцев. Вымышленные и реальные исторические лица. Капитан 11 линейного батальона Я.В. Дьяченко, офицеры Венюков, Козловский, Прищепенко. «Дело о полутора миллионах». Изображение исторического прошлого Хабаровска. Особенности жанра. В.С. Еращенко. Лирика. Образы малой и большой родины. Тема землепроходцев в творчестве («Амур в сиянье дня», «Залив счастья», «На реке Непрядве», «Легенда о земле Даурской» и другие стихотворения). Патриотическая сущность лирики		
2.5.5 Дальневосточная природа в творчестве писателей-краеведов	Практическое занятие Развитие традиций В.К. Арсеньева дальневосточными писателями-краеведами. Гармония человека в мире природы. В.П. Сысоев. Жизненный и творческий путь писателя-краеведа, учёного-охотоведа и общественного деятеля. Тематика и жанровое разнообразие произведений. Особенности стиля писателя. «Золотая Ригма». Образы Ригмы и тигролова Калугина. Проблема взаимоотношений человека и мира природы. «Удивительные звери», «Знакомые незнакомцы», «В северных джунглях» и другие произведения. Проблематика. Психологизм в изображении животных. Обращение к миру человеческой души. Гуманизм произведений. Мировое признание научной деятельности и творчества В.П. Сысоева. С.П. Кучеренко. Жизнь и творчество писателя. Размышления автора над взаимоотношениями человека и природы. Научная ценность и художественная значимость произведений. «Рассказы о животных», «Встреча с уссурийским тигром», «Зов Сихотэ-Алиня» и др. Жанровое своеобразие произведений. Особенности стиля писателя	2	
Тема 2.6. Современная литература	Теоретическое обучение Художественно-публицистические и научные периодические издания Дальнего Востока. Журнал «Дальний Восток». Новинки Издательского дома «Приамурские ведомости». Современное состояние литературного процесса. (Обзор).	1	ОК 03 ОК 05
Раздел 3. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		4	
	Профессионально-ориентированное содержание		

Тема 3.1. «Мастерство везде у нас в почете»	Теоретическое обучение Индустриальная романтика в литературе 70-х годов, связанная со строительством БАМа. Библиотека «Мужество». Тематика и художественная значимость произведений, составивших серию	1	ОК 03 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.4
	Профессионально-ориентированное содержание	1	
	Практическое занятие Поиск информации о мастерах своего дела из литературы серии «Мужества» (по выбору)		
Тема 3.2. «Человек дела должен быть в деле»: пути совершенствова ния в профессии/специ альности	Профессионально-ориентированное содержание	1	ОК 03 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.4
	Теоретическое обучение Обобщение и систематизация знаний о работниках сферы туризма и гостеприимства. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными деятельности ДВ	1	
	Практические занятия Организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных профессиям гостеприимства		
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>		2	
Итого: <i>теоретическое обучение</i> <i>практические занятия</i>		36	
		24	
		12	
Самостоятельная работа		16	
Консультации		2	
Всего		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Русский язык и литература», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Сысоев В.П. Избранное: 3-х. т./ В.П. Сысоев |сост. И автор примеч. О.В. Сысоева; худож. Г.А. Палкин|. - Хабаровск: Издательский дом «Приамурские ведомости», 2022 г.
2. Сысоев В.П. Избранное: 3-х. Т2: Золотая Ригма. / В.П. Сысоев |сост. И автор примеч. О.В. Сысоева; худож. Г.А. Палкин|. - Хабаровск: Издательский дом «Приамурские ведомости», 2022 г.
3. Сысоев В.П. Избранное: 3-х. Т3 Амурские звероловы:/ В.П. Сысоев |сост. И автор примеч. О.В. Сысоева; худож. Г.А. Палкин|. - Хабаровск: Издательский дом «Приамурские ведомости», 2022 г.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Анисимова, Е.Е. Рецептивные механизмы в истории русской литературы XX века: учебное пособие / Е.Е. Анисимова. — Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-7638-3911-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84114.html>
2. Смирнова, Е. С. Культура детства (на материале культуры коренных малочисленных народов Дальнего Востока России): учебное пособие / Е. С. Смирнова, Я. С. Иващенко. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 104 с. — ISBN 978-5-4497-1014-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/105707.html>
3. Владивосток — Япония: два часа до встречи: сборник новелл / составители О. П. Мальцева, перевод В. Зорин [и др.]. — Владивосток: Дальиздат, 2020. — 408 с. — ISBN 978-5-905754-87-6. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99315.html>
4. Арсеньев, В. К. По Уссурийскому краю / В. К. Арсеньев. — Москва: Т8 Издательские технологии, RUGRAM, 2020. — 540 с. — ISBN 978-5-517-01237-1. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/128755.html>
5. Рогачева, Е.Н. Читаем русскую литературу - изучаем язык. Книга 1: учебное пособие / Е.Н. Рогачева. — 2-е изд. — Саратов: Вузовское образование, 2019. — 59 с. — ISBN 978-5-4487-0348-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79831.html>
6. Гродековские чтения. – Вып. № 10, №14, №17. – Хабаровск.
7. Миланич, Л.И. Писатели Хабаровского края // Библиографический справочник. – Хабаровск.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного предмета раскрываются через предметные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Раздел 1 Дальний Восток в документально-художественной прозе XIX века	Тестирование
ОК 02, ОК 03, ОК 06,	Раздел 2 Литература Дальнего Востока XX века	Доклад
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	Раздел 3 Литература коренных народов Дальнего Востока	Доклад
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	Раздел 4 Лирика поэтов Дальнего Востока	Доклад
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Раздел 5 Профессионально ориентированное содержание	Доклад
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1		Выполнение заданий дифференцированного зачета

Рабочая программа учебного предмета
ДУП.02 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебного предмета «*Основы проектной деятельности*» разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 39.02.01 Социальная работа.

Разработчики:

Приходько Е.А., преподаватель первой категории КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «Основы проектной деятельности»	545
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	553
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	557
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	557

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место общеобразовательного учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательный учебный предмет «Основы проектной деятельности» относится к дополнительным предметам общеобразовательного учебного цикла и принадлежит к дополнительной предметной области ФГОС СОО.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения предмета

Целью обучения общеобразовательному предмету «Основы проектной деятельности» в организациях среднего профессионального образования является отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы.

Задачами обучения по учебному предмету «Основы проектной деятельности» являются:

- овладение познавательными интересами,
- развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей
- формирование компетентной личности, способной к жизнедеятельности и самоопределению в информационном обществе,
- способность осознания целей проектной деятельности;
- умение поставить цель и организовать ее достижение, а также креативных (творческих) качеств.
- интеллектуальное развитие,
- формирование качеств мышления, необходимых для продуктивной жизни в обществе.

1.2.2 Результаты освоения образовательного учебного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-самостоятельная формулировка и актуализация проблемы, ее всесторонний анализ. Определение цели деятельности и критериев ее достижения; -внесение корректив в деятельность, оценка соответствия результатов целям, оценка рисков последствий деятельности; -постановка и формулировка собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -разработка плана решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	– сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; – способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельное осуществление поиска, анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления; Создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбор оптимальной формы представления и визуализации; Использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и	- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

	этических норм, норм информационной безопасности	- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.
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.		- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Владение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; Понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; Принятие цели совместной деятельности, организация и координация действий по ее достижению: составление плана действий, распределение ролей с учетом мнений участников обсуждение результатов совместной работы;	-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; -владение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - выбор тематики и методов совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива Предложение новых проектов, оценка идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

	Оценка качества своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Предложение новых проектов, оценка идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; Координирование и выполнение работы в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации,	- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; - владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка. -

	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	
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.	- проявлять гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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;	- минимизировать образование отходов в повседневной и профессиональной деятельности; - прогнозировать последствия загрязнения компонентов окружающей среды на уровне района проживания; - характеризовать среды жизни человека (социально-бытовая, трудовая, рекреационная).
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией	соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ в профессиональной деятельности;	-демонстрация умения создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты

на государственном и иностранном языках	- применять современные технические средства обучения, контроля и оценки уровня физического развития, основанные на использовании компьютерных технологий; - создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий для обеспечения образовательного процесса; -использовать сервисы и информационные ресурсы сети Интернет в профессиональной деятельности.	различного типа с помощью современных информационных технологий
ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете - оформлять необходимую отчетно-учетную документацию - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации	- уметь разрабатывать и реализовывать учебные проекты, направленные на совершенствование процессов учёта, хранения и оформления документации в баре/буфете, а также грамотно оформлять и публично представлять результаты своей проектной работы.

Индивидуальный проект обучающегося по общеобразовательному учебному предмету «Основы проектной деятельности»

Индивидуальная проектная деятельность является обязательной частью образовательной деятельности обучающегося, осваивающего основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, предусматривающей получение среднего общего образования и специальности.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации образовательной деятельности студента (учебное исследование или учебный проект) в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Цели организации работы над индивидуальным проектом

- создание условий для формирования учебно-профессиональной самостоятельности обучающегося – будущего специалиста;
- развитие творческого потенциала обучающегося, активизация его личностной позиции в образовательном процессе на основе приобретения субъективно новых знаний (т.е. самостоятельно получаемых знаний, являющихся новыми и личностно значимыми для конкретного обучающегося);
- развитие регулятивных, познавательных, коммуникативных универсальных учебных действий обучающегося;
- предоставление возможности обучающемуся продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении избранной области.

Задачами выполнения индивидуального проекта являются:

- формирование умения осуществлять поэтапное планирование деятельности (обучающийся должен уметь чётко определить цель, описать шаги по её достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);
- сформировать навыки сбора и обработки информации, материалов (умений выбрать подходящую информацию, правильно её использовать);
- развить умения обобщать, анализировать, систематизировать, оформлять, презентовать информацию;
- сформировать позитивное отношение у обучающегося к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии в установленным планом).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Требования к подготовке индивидуального проекта

- индивидуальный проект по учебной дисциплине «Основы проектной деятельности» выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).
- индивидуальный проект выполняется обучающимся в течении всего курса изучения учебной дисциплины в рамках внеаудиторной самостоятельной работы, и должен быть представлен в виде завершённого продукта-результата: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем общеобразовательной учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические работы	70
консультации	2
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
выполнение индивидуального проекта	30
Промежуточная аттестация защита проектов*	6

* часы входят в количество часов практических занятий

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета «Основы проектной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Понятие проекта		2	
Введение Тема 1. Проект. Типы и виды проектов	Содержание	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ПК 2.4
	Введение. Цели и задачи изучения дисциплины. Типы и виды проектов. Проект. Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов (инвестиционный, инновационный, научно-исследовательский, учебнообразовательный, смешанный).	2	
Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом		28	
Тема 2.1 Этапы работы над проектом	Содержание	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7
	Этапы работы над проектом	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	Практическое занятие Актуальность и практическая значимость исследования. Выбор темы индивидуального проекта. Определение цели и задач.	1	
	Практическое занятие Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы	1	
	Практическое занятие Планирование. Методы научного познания	1	
Тема 2.2 Виды источников информации	Содержание	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
	Виды источников информации. Виды литературных источников информации: учебная, справочно-информационная, научная литература. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения	2	

	информации.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие: Подбор литературы для написания индивидуального проекта	2		
Тема 2.3 Правила оформления работы (проекта)	Содержание	6	ОК 5 ОК 2 ПК 2.4	
	Общие требования к оформлению текста. Требования к оформлению. ГОСТы по оформлению работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков Особенности оформления текста исследовательской работы (стили текстов). Лексические средства, применяемые в текстах научного характера. Допустимые сокращения слов в текстах.	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4		
	Практическое занятие: Правила оформления титульного листа	2		
	Практическое занятие: Правила оформления библиографического списка	1		
	Практическое занятие: Правила оформления таблиц, графиков, схем	1		
	Практическая работа: Работа над индивидуальным проектом	14		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	16		
	Работа над индивидуальным проектом.	16		
		Итого за 1 семестр	16	
		<i>теоретическое обучение</i>	7	
		<i>практическое обучение</i>	23	
Тема 2.4 Индивидуальный проект	Содержание	14	ОК 1 ОК 5	
	Структура индивидуального проекта	2		
	Общие требования к созданию индивидуального проекта			
	В том числе практических и лабораторных занятий	12		
	Практическое занятие: Работа над введением	2		
	Практическое занятие: Работа над основной частью	2		
	Практическое занятие: Работа над основной частью	2		
	Практическое занятие: Работа над заключением	2		
	Практическое занятие: Работа над индивидуальным проектом	2		
Практическое занятие: Работа над индивидуальным проектом	2			

Раздел 3 Подготовка к публичной защите проекта		8	
Тема 3. Требования к защите индивидуального проекта	Содержание	8	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 2.4
	Подготовка к защите проекта. Требования к защите проекта. Правила публичного выступления, рекомендации. Редактирование тезисов и демонстрационных материалов	2	
	Редактирование тезисов и демонстрационных материалов.	2	
	Презентация проекта Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к оформлению презентаций. Формы презентации.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	Практическое занятие: Составление защитного слова	2	
	Практическое занятие: Презентация проекта. Оформление слайдов в программе PowerPoint. Критерии оценки проектной деятельности.	1	
	Практическая работа: Работа над индивидуальным проектом	14	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	14	
	Работа над индивидуальным проектом	14	
Итого за 2 семестр		22	
<i>теоретическое обучение</i>		6	
<i>практическое обучение</i>		28	
Промежуточная аттестация: Защита проектов		6	
Самостоятельная работа		30	
Консультации		2	
Всего		114	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585065>

2. Байкова, Л. А. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебник для среднего профессионального образования / Л. А. Байкова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12527-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587480>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1, Тема 2.1, Тема 2.2, Тема 2.4, Тема 3	устный и письменный опросы; самостоятельная работа, тестирование, защита индивидуального проекта
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1, Тема 2.1, Тема 2.2, Тема 2.3, Тема 3	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1, Тема 2.1, Тема 2.2, Тема 3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 2.2	
ОК 05. Осуществлять устную	Тема 2.2, Тема 2.3, Тема	

и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	2.4, Тема 3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 2.1	
ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Тема 1, Тема 2.3, Тема 3	

Рабочая программа учебного предмета

ДУП.03 ЭКОНОМИКА

Программа учебного предмета «*Экономика*» разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Разработчики:

Шильникова И.Б., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ЭКОНОМИКА»	562
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	567
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	574
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....	575

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ЭКОНОМИКА»

1. 1.1 Цель и место предмета в структуре образовательной программы

Учебный предмет «Экономика» является дополнительным учебным предметом общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Целью обучения общеобразовательному предмету «Экономика» в организациях среднего профессионального образования является формирование у обучающихся системы знаний об экономике как хозяйстве и науке; основ экономического мышления, грамотного и ответственного экономического поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности, с учётом профиля образовательной организации.

Задачами обучения экономике, направленными на достижение цели являются:

- освоение обучающимися системы знаний об экономической жизни общества как об области своей жизнедеятельности и о месте в ней отрасли своей специализации;
- овладение умением находить, анализировать и эффективно использовать актуальную экономическую информацию
- развитие экономического мышления, умения принимать рациональные решения при ограниченности ресурсов;
- формирование готовности использовать приобретенные экономические знания в последующей трудовой и предпринимательской деятельности
- воспитание ответственного отношения к принимаемым экономическим решениям, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формирование способности ориентироваться в текущей российской и мировой экономической ситуации;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической направленности.

Общеобразовательный дополнительный учебный предмет «Экономика» изучается в комплексе с другими общеобразовательными дисциплинами предметной области «Общественные науки» и учитывает наличие дисциплин социально-гуманитарного цикла, что позволяет формировать у обучающихся современную социальную картину мира, необходимую и достаточную для успешной социализации в обществе.

2. 1.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В соответствии с требованиями ФГОС СОО освоение содержания учебного предмета «Экономика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучающегося для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных

направлений современной экономической мысли;

- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

предметных:

- сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

- понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО освоение содержания учебного предмета «Экономика» обеспечивает формирование у студентов общих и профессиональных компетенций (ОК):

Результаты освоения образовательного предмета в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения предмета	
	Общие	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- характеризовать место экономической сферы жизни общества и отрасли своей специализации в общественном развитии; - применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей	- сформировать системы знаний об экономической сфере в жизни общества; как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; - понимать сущность экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества; сформированность уважительного отношения к чужой собственности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- выявлять, эффективно искать и обрабатывать актуальную экономическую информацию в различных источниках для решения практических задач в реальной жизни, учебной и профессиональной деятельности	- владеть навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни
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;	- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования на основе принципов рационального экономического поведения; - ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире	- сформировать способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений; - сформировать экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- совместно разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров; - реализовывать требования профессиональной этики и этики трудовых отношений	- сформировать навыки проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- понимать и адекватно использовать современную экономическую терминологию	- уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства
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;	- проявлять гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности	- понимать место и роль России в современной мировой экономике;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	- принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, - прогнозировать, оценивать и принимать ответственность за возможные последствия принимаемых	- уметь применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика)

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	экономических решений для себя, своего окружения и общества в целом	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников	- уметь ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире
ПК 3.1 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	- способность применять полученные знания в области экономики, менеджмента и маркетинга для эффективного исполнения социально-экономической роли продавца в учреждениях общественного питания	- уметь презентовать программы акций и мероприятий по стимулированию продаж блюд и напитков в организации питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объём учебного предмета и виды учебной работы

Объём образовательной программы предмета	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	19
Профессионально-ориентированное содержание	5
в т. ч.:	
практические занятия	5
Самостоятельная работа	38
Консультация	8
Промежуточная аттестация (экзамен)	4
ИТОГО	116

* часы входят в состав часов практических занятий

2. 2. Тематический план и содержание учебного предмета ДУП.03 «Экономика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объём часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Экономика и экономическая наука		7	
1.1 Потребности человека и ограниченность ресурсов	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 07
	Предмет науки «Экономика». Экономические потребности общества. Свободные и экономические блага. Экономические ресурсы. Ограниченность экономических ресурсов – главная проблема экономики.	2	
	Производство материальных благ как основа хозяйственной жизни.	1	
1.2 Проблема выбора в экономике	Содержание учебного материала.		ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 07
	Практические занятия: Ограниченность ресурсов. Необходимость выбора. Рациональное поведение людей в экономике. Разделение труда, специализация и кооперация, их значение для преодоления ограниченности ресурсов. Преимущества обмена. Кривая производственных возможностей и её изменение.	2	
1.3 Типы экономических систем	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 07
	Основные вопросы экономики. Типы экономических систем. Особенности рыночной экономики. Участие государства в экономике.	2	
Раздел 2 Функционирование рынка		10	
Тема 2.1. Спрос и предложение. Эластичность	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 3.1
	Спрос и его факторы. Закон спроса. Индивидуальный и рыночный спрос.	2	
	Предложение и его факторы. Закон предложения. Индивидуальное и рыночное предложение.	2	
	Эластичность спроса по цене. Зависимость выручки продавца от эластичности спроса на товар. Эластичность предложения.	2	
	Практические занятия:	2	
	Определение влияния различных факторов на рыночный спрос и рыночное предложение. Определение эластичности спроса. Эластичность предложения.		
Тема 2.2. Рыночное равновесие	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09
	Формирование рыночного равновесия. Равновесная цена. Равновесное количество. Равновесная выручка. Механизм саморегулирования рынка.	1	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практические занятия:		

	Анализ рынка услуг общественного питания.	1	
Раздел 3. Экономика семьи		7	
Тема 3.1. Семейный бюджет. Доходы и расходы семьи.	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03 ОК 04
	Семейный бюджет. Источники доходов семьи. Структура расходов семьи. Личный располагаемый доход. Реальные и номинальные доходы. Минимальный размер оплаты труда. Прожиточный минимум. Минимальный потребительский бюджет. Сбережения населения.	2	
	Практические занятия:	1	
	С согласия родителей составить семейный бюджет. Определить структуру расходов семьи. Инфляция и её последствия для семейного бюджета.		
Тема 3.2. Неравномерность распределения доходов населения	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03 ОК 04
	Неравномерность распределения доходов и его причины. Измерение неравенства доходов.	2	
	Практические занятия:	1	
	Построение Кривой Лоренца. Индекс Джини.		
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практические занятия:	1	
Сравнительный анализ форм занятости молодежи и доходов в отрасли «Общественное питание».			
Раздел 4. Экономика фирмы		7	
Тема 4.1. Экономические показатели фирмы	Содержание учебного материала		ОК 02. ОК 03, ОК 07
	Фирма и ее экономические цели. Выпуск продукции и выручка. Издержки, прибыль, рентабельность. Издержки постоянные, переменные, средние. Амортизационные отчисления	3	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практические занятия:	2	
	Расчет показателей эффективности работы фирмы в своей отрасли.		
Тема 4.2. Конкуренция	Содержание учебного материала		ОК 02. ОК 03, ОК 07
	Практические занятия:		
	Совершенная конкуренция. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Монополия. Монопсония. Государственная политика защиты конкуренции и антимонопольное законодательство.	2	
Раздел 5. Предпринимательство		6	
	Содержание учебного материала		

Тема 5.1. Формы организации бизнеса. Источники финансирования бизнеса	Виды и мотивы предпринимательства. Организационно-правовые формы предпринимательства. Источники финансирования бизнеса. Виды ценных бумаг. Рынок ценных бумаг.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 5.2. Менеджмент и маркетинг	Содержание учебного материала		ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 3.1
	Основные принципы менеджмента. Иерархия целей развития фирмы. Функции управления. Организационные структуры управления. Элементы маркетинга.	2	
	Практические занятия:	1	
	Виды рекламных стратегий. Структура бизнес-плана.		
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Практические занятия:	1	
	Построение дерева целей и организационной структуры управления для фирмы в своей отрасли		
Раздел 6 Рынки факторов производства		4	
Тема 6.1. Рынок труда	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 04
	Заработная плата. Роль профсоюзов на рынке труда. Структура населения страны. Типы безработицы. Уровень безработицы. Последствия безработицы. Государственная политика по борьбе с безработицей и поддержке занятости	2	
Тема 6.2. Рынок земли. Рынок капитала	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 04
	Практические занятия:	2	
	Рынок земли. Спрос на землю. Цена земли и рента. Рынок капитала. Структура рынка капитала. Доходность вложений в проекты.		
Раздел 7. Экономика страны		5	
Тема 7.1. Валовой внутренний продукт	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 05, ОК 09,
	Народное хозяйство как единое целое. Макроэкономические агенты. Валовой внутренний продукт. Методы расчёта валового внутреннего продукта. Уровень благосостояния граждан.	2	
	Практические занятия:	1	
	Определение номинального и реального ВВП.		
Тема 7.2. Экономический цикл. Экономический рост	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Практические занятия:		
	Содержание и факторы экономического роста. Цикличность экономического развития. Причины и виды экономических циклов.	2	

Раздел 8. Деньги и банки		7	
Тема 8.1. Деньги, их роль в экономике	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практические занятия: Деньги: виды и функции. Происхождение денег и их эволюция. Формы и качества современных денег.	1	
Тема 8.2. Банковская система	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03 ОК 09,
	Структура банковской системы. Центробанк и его функции. Коммерческие банки и их функции. Специализированные кредитно-финансовые учреждения.	1	
	Практические занятия: Виды кредитов. Условия кредитования. Вклады и их виды.	2	
Тема 8.3. Инфляция	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03 ОК 09
	Сущность, виды и причины инфляции. Измерение уровня инфляции. Денежно-кредитная политика Банка России.	2	
	Практические занятия: Социально-экономические последствия инфляции. Государственная система антиинфляционных мер.	1	
Раздел 9. Государство и экономика		5	
Тема 9.1. Экономические цели и функции государства. Бюджетно-налоговая политика государства	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 05
	Экономические функции государства. Общественные блага Государственный бюджет. Структура доходов госбюджета. Структура расходов госбюджета. Цели и инструменты бюджетно-налоговой политики государства.	2	
Тема 9.2. Налоги и налогообложение	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 05
	Функции налогов. Виды налогов. Пропорциональная, прогрессивная, регрессивная системы налогообложения. Налоги и сборы в РФ.	2	
	Практические занятия: Расчёт суммы налога на доходы физических лиц.	1	
Раздел 10. Мировая экономика		5	
Тема 10.1.	Содержание учебного материала		

Глобальные экономические проблемы. Международное разделение труда Обменные курсы валют	Современные тенденции развития мирового хозяйства. Глобальные экономические проблемы. Международное разделение труда. Формы экономической интеграции. Международная торговля. Экспортные и импортные операции.	2	ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Виды торговой политики. Свободная торговля и протекционизм. Тарифные и нетарифные торговые барьеры.	1	
	Практические занятия:	1	
	Понятие валюты. Обменный курс валюты.		
Раздел 11. Экономика современной России		3	
Тема 11.1. Современное состояние российской экономики и её место в экономике мира. Приоритетные направления экономического развития	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 05
	Макроэкономические показатели РФ: темп роста ВВП, уровень благосостояния граждан, уровень инфляции, уровень безработицы и др. в сравнении с другими странами.	2	
	Практические занятия: Приоритетные российские программы, национальные проекты	1	
Итого 2 семестр		72	
<i>в том числе</i>			
<i>теоретическое обучение</i>		42	
<i>практические занятия</i>		24	
Самостоятельная работа		38	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		4	
Всего		116	

Индивидуальный проект (примерные темы)

1. Актуальные проблемы личной финансовой безопасности.
2. Внешний долг России.
3. Анализ взаимосвязи инфляции и безработицы.
4. История возникновения векселя в России и за рубежом. Вексель как средство платежа в России в современных условиях.
5. Конкурентоспособность России на мировом рынке.
6. Малый бизнес: проблемы становления и развития в своём регионе.
7. Особенности инфляционных процессов в России на современном этапе.
8. Оценка условий потребительского кредитования физических лиц.
9. Проблемы занятости в современной России.
10. Особенности безработицы в России в современный период.
11. Влияние научно-технического прогресса на изменение свойств товара (на примере).
12. Роль и эффективность рекламы (на примере).
13. Демографическая ситуация в Российской Федерации: состояние, проблемы, пути улучшения.
14. Инфляция и её влияние на экономику.
15. Исследование рынка труда региона (или населённого пункта).
16. Исследование дифференциации доходов населения в современной России.
17. Рыночный механизм саморегулирования экономики.
18. Кризисные явления в экономике, их виды и влияние на деятельность предприятия (организации).
19. Кризисные явления в экономике, их виды и влияние на организацию финансов домашних хозяйств.
20. Международная торговля товарами и услугами: её особенности в современных условиях.
21. Международные миграционные процессы: предпосылки, состояние, перспективы.
22. Проблема ограниченности ресурсов.
23. Сравнительный анализ различных кредитных продуктов.
24. Сравнительный анализ различных инструментов сбережений и инвестирования.
25. Формирование бюджета домохозяйства.
26. Особенности системы налогообложения в России.
27. Торговая политика России на современном этапе.
28. Валютный курс и факторы его определяющие.
29. Глобальные экономические проблемы и пути их решения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3. 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета «Экономических дисциплин», оснащенного в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

4. 3.2. Учебно-методическое обеспечение

5. 3.2.1. Печатные издания:

1. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. – 9-е изд., стер. – М: КНОРУС, 2023. (Среднее профессиональное образование).

6. 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Борисов, Е. Ф. Экономика: учебник и практикум / Е. Ф. Борисов. – 7-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 383 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-9916-5036-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/535434>

2. Магомедов, А. М. Экономика организации: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 286 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-16984-3. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/540263>

3. Мокий, М. С. Экономика организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под редакцией М. С. Мокия. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 297 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13970-9. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/536608>

4. Тертышник, М. И. Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. И. Тертышник. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 509 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-16541-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/541672>

5. Чалдаева, Л. А. Экономика предприятия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 435 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11534-5. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/542767>

6. Экономическая теория: учебник для СПО / Г. П. Журавлева, Э. И. Мантаева, А. Э. Калинина [и др.]. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2023. – 430 с. – ISBN 978-5-4488-1616-1, 978-5-4497-2087-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/128388>

7. 3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 4 августа 2023 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2023 года)

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 №

317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413».

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480).

5. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

6. Примерная рабочая программа Общеобразовательной дисциплины «Экономика» для профессиональных образовательных организаций (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от «30» ноября 2022 г.).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2 Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 9 Темы 9.1, 9.2 Р 11 Тема 11.1	выполнение репродуктивных тестовых заданий, устный и письменный ответы на вопросы; полный развернутый устный или письменный ответ; решение экономических задач
ОК 02	Р 2 Темы 2.1, 2.2 Р 3 Темы 3.1, 3.2 Р 4 Темы 4.1, 4.2 Р 6 Темы 6.1, 6.2 Р 7 Темы 7.1, 7.2.	выполнение репродуктивных тестовых заданий, устный и письменный ответы на вопросы; полный развернутый устный или письменный ответ; решение экономических задач
ОК 03	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 3 Темы 3.1, 3.2 Р 4 Темы 4.1, 4.2 Р 8 Темы 8.1, 8.2, 8.3 Р 9 Темы 9.1, 9.2	выполнение репродуктивных тестовых заданий, устный и письменный ответы на вопросы; выполнение практических заданий; полный развернутый устный или письменный, участие в дискуссии,
ОК 04	Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 5 Темы 5.1, 5.2 Р 6 Темы 6.1, 6.2	выполнение репродуктивных тестовых заданий; выполнение практических заданий;

		устный и письменный ответы на вопросы; проведение исследования рынка труда в своей отрасли; разработка спектра вариантов профессиональной траектории в отрасли своей специализации;
ОК 05	Р 7. Темы 7.1, 7.2. Р 10 Темы 10.1 Р 11 Темы 11.1	полный развернутый устный или письменный, участие в дискуссии,
ОК 06	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, Р 10 Тема 10.1	написание эссе о значимости экономики в развитии общества; устный и письменный ответы на вопросы; полный развернутый устный или письменный ответ;
ОК 07	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2 Темы 2.1, 2. 2 Р 4 Темы 4.1, 4.2 Р 5 Темы 5.1, 5.2 Р 10 Тема 10.1	устный и письменный ответы на вопросы; полный развернутый устный или письменный ответ;
ОК 09	Р 2 Темы 2.1, 2. 2 Р 7 Темы 7.1, 7.2. Р 8 Темы 8.1, 8.2, 8.3	выполнение репродуктивных тестовых заданий; выполнение практических заданий; полный развернутый устный или письменный ответ; устный и письменный ответы на вопросы;
ПК 3.1	Р 2 Тема 2.1 Р 5 Тема 5.2	выполнение репродуктивных тестовых заданий; выполнение практических заданий; полный развернутый устный или письменный ответ; устный и письменный ответы на вопросы; презентация
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1		выполнение экзаменационных заданий

Рабочая программа дисциплины
ОП.01. ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Основы культуры профессионального общения** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 официант, бармен**

Разработчик:

Быкова Ю.И., мастер производственного обучения КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<u>ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ</u>	<u>580</u>
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	<u>581</u>
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>586</u>
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>587</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 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 цикла «обще профессиональный цикл» 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 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ПК.1.2	соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.	правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
ПК.1.3	подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

ПК.1.4	сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
ПК.2.2	предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
ПК.2.6	производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	28
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*	
Всего	60	28

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Психология и этика общения		16/4	
Тема 1.1 Общение. Этическая культура	Содержание	10/4	ОК 05 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.2
	Определение общения. Общие сведения об этической культуре. История этикета.	1/0	
	Кодекс профессиональной этики. Этикет. Сферы действия этикета. Культура речи.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие №1 Этика поведения официанта и бармена. Этикет за столом. Речевой этикет официанта, бармена.	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Подготовить презентацию по темам: «Золотое правило нравственности», «Эстетика в профессиональной деятельности официанта, бармена», «Эстетика внешнего облика официанта, бармена»	4/0	
Тема 1.2 Эстетическая культура	Содержание	6/0	ОК 05 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.2 ПК.2.6
	Этика как способ познания действительности. Эстетический вкус и его значение в профессии официант, бармен	1/0	
	Внешний облик официанта, бармена. Эстетика интерьера помещений предприятий общественного питания. Эстетика сервировки стола.	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	

	Подготовить презентацию по темам: «Значение культуры речи в профессиональной карьере», «Интерьер помещения- лицо предприятия», «Этика делового общения в разных странах»	4/0	
Раздел 2. Психологические типы людей		32/16	
Тема 2.1 Индивидуальные особенности личности в деловом общении	Содержание	14/8	ОК 05 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.2 ПК.2.6
	Психология личности: темперамент, характер, направленность и мировоззрение. Характер и воля.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие № 2. Самодиагностика индивидуальных особенностей. Психологическое тестирование: «Умеете ли вы излагать свои мысли». Способность – важное условие успеха в профессиональной деятельности. Эмоции и чувства.	4/4	
	Практическое задание № 3. Психологические тесты: «Типы темперамента», «Эмоциональная чувствительность»	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Качества волевого человека. Взаимодействие участников процесса обслуживания в зависимости от настроения. Роль эмоций в формировании потребительского поведения	4/0	
Тема 2.2 Психологические защиты. Барьеры в общении	Содержание	10/4	ОК 05 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.2 ПК.2.6
	Что такое психологические защиты. Общие характеристики защитных механизмов Стратегии защиты. Барьеры в общении	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 4. Построение конструктивного диалога в процессе общения. Тренинг по выработке коммуникативных умений и навыков	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	

	Примеры типичных искажений при восприятии другого человека, которые встречаются в литературе. Установление контакта с потребителем. Типы слушания потребителя.	4/0	
Тема 2.3 Конструктивное общение. Контроль эмоций	Содержание	2/0	ОК 05 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.2 ПК.2.6
	Способы снижения эмоциональной напряженности. Управление своими эмоциями и чувствами Умение слушать. Виды слушания Методы развития коммуникативных способностей Методы развития коммуникативных способностей	2/0	
Тема 2.4 Культура общения в профессиональной сфере	Содержание	6/4	ОК 05 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.2 ПК.2.6
	Средства вербального и невербального общения. Основные правила поведенческого этикета. Приёмы саморегуляции. Нравственные требования к профессиональному поведению: вежливость, тактичность, доброжелательность	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие № 5. Разработка макета профессионального имиджа официанта, бармена. Решение ситуационных задач по саморегуляции поведения.	4/4	
Раздел 3. Деловое общение и конфликты		12/6	
Тема 3.1 Конфликт. Стили разрешения конфликтов	Содержание	5/4	ОК 05 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.2 ПК.2.6
	Что такое конфликт? Типы конфликтов. Конфликтная ситуация	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 6. Решение профессиональных задач: «Анализ конфликтных ситуаций».	2/2	
Тема 3.2 Причины конфликтов в организации	Содержание	5/2	ОК 05 ПК.1.2 ПК.1.3
	Этапы разрешения конфликта. Основные приемы, необходимые для предотвращения конфликта. Непроизводственные причины конфликтов.	1/0	

	Кодекс поведения в конфликте. Понятие этики. Этика в неформальном общении. Правила поведения в служебной обстановке . Корпоративная этика. Нарушение этических норм. Культура преобразования и разрешения конфликтов».		ПК.1.4 ПК.2.2 ПК.2.6
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие № 7. Определение стратегии поведения в конфликтной ситуации. «Культура преобразования и разрешения	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Коммуникативная сторона общения. Способы преодоления барьеров общения. Оценка личных коммуникативных качеств	2/0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2/2	
Итого 1 семестр		60	
<i>теоретическое обучение</i>		<i>14</i>	
<i>практические занятия</i>		<i>28</i>	
<i>самостоятельная работа</i>		<i>18</i>	
Всего		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Культуры профессионального общения, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жернакова, М. Б. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Жернакова, И. А. Румянцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16605-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586777>

2. Колышкина, Т. Б. Деловая культура : учебник для среднего профессионального образования / Т. Б. Колышкина, И. В. Шустина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 145 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15388-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584905>

3. Лавриненко, В. Н. Деловая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 110 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16814-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583819>

4. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ю. Родыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19480-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584945>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>

2. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586416>

3. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598939>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста Умеет: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Демонстрирует умения соблюдать правила протокола и этикета; использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя; определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности; использовать саморегуляции поведения в процессе Демонстрирует знания базовые понятия психологии общения; основные подходы в изучении проблемы общения; знать основы протокола и этикета, нормы профессиональной этики;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы) Тестирование Письменный и устный опрос Дискуссия Оценка результатов выполнения практических работ Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

Рабочая программа дисциплины
ОП. 02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии ***43.01.01 Официант, бармен***

Разработчик:
Королева Л.Я., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.....	591
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	592
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	596
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	597

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания..

Дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» 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	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ПК.2.1	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя.	правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания.

ПК.2.3	соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.
ПК.2.5	порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;	правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	16
Самостоятельная работа	20	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*	
Всего	62	16

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		62/16	
Тема 1.1. Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека	Содержание	4/0	ОК 01 ПК.2.5 ПК.2.7 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4
	Введение. Предмет и задачи курса. История развития питания. Функции пищи.	2/0	
	Физиологическое значение белков для организма человека. Физиологическое значение минеральных веществ и воды для организма человека. Физиологическое значение витаминов для организма человека.	2/0	
Тема 1.2. Обмен веществ и энергии	Содержание	9/2	ОК 01 ПК.2.5 ПК.2.7 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4
	Понятие обмена веществ. Регуляция обмена веществ. Энергозатраты организма Энергетический баланс. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическая работа 1. Определение суточных энергозатрат организма	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5/0	
	Реферат на тему: Основные виды обмена веществ	5/0	
Тема 1.3. Пищеварение и усвоение пищи	Содержание	9/0	ОК 01 ПК.2.5 ПК.2.7
	Понятие о пищеварении. Основные отделы ЖКТ. Физикохимические изменения в процессе пищеварения.	2/0	

	Роль ферментов в процессе пищеварения. Роль печени в процессе пищеварения. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения. Роль личной гигиены в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость.	2/0	ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5/0	
	Реферат на тему: Влияние питания на пищеварение	5/0	
Тема 1.4. Рациональное и сбалансированное питание	Содержание	13/4	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.3 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4
	Понятие о рациональном и сбалансированном питании. Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания.	2/0	
	Питание различных профессиональных групп населения. Питание детей подростков и студентов. Питание людей умственного труда. Питание людей пожилого возраста.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическая работа 2. Составление суточного рациона питания.	2/2	
	Практическая работа 3. Расчет энергетической ценности блюд.	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5/0	
	Реферат на тему: Диетическое питание	5/0	
Тема 1.5. Основы эпидемиологии	Содержание	8/4	ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.3 ПК.2.5 ПК.2.7 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4
	Микробиология как наука. Понятие о микробах. Общая характеристика основных групп микроорганизмов. Физиология микроорганизмов Влияние факторов внешней среды на развитие микроорганизмов. Распространение микроорганизмов.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Лабораторная работа 1. Устройство микроскопа и правила работы с ним	2/2	
	Лабораторная работа 2. Изучение техники микроскопирования микроорганизмов	2/2	
	Содержание	11/2	ОК 01

Тема 1.6. Пищевые инфекции и пищевые отравления. Гельминтозы и их профилактика.	Общее понятие об инфекции. Пищевые инфекции и иммунитет Классификация пищевых инфекций	2/0	ПК.2.1 ПК.2.3
	Пищевые отравления и их классификация Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Гельминтозы и их профилактика	2/0	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическая работа 4. Пищевые заболевания и гельминтозы Пищевые отравления	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5/0	
	Реферат на тему: Загрязнение продуктов на всех стадиях производства	5/0	
Тема 1.7. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	Содержание	6/2	ОК 01
	Гигиенические требования к устройству ПОП. Гигиенические требования к содержанию ПОП. Классификация моющих средств	2/0	ПК.2.1 ПК.2.3
	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	2/0	ПК.2.5 ПК.2.7 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	ПК.1.4
	Лабораторная работа 3. Приготовление дезинфицирующих растворов. Правила дезинфекции оборудования и инвентаря.	2/2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2/2	
Итого 2 семестр		62	
<i>теоретическое обучение</i>		26	
<i>практические занятия</i>		16	
<i>самостоятельная работа</i>		20	
Всего		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

3. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	Владеет методами оценки качества пищевых продуктов; Определяет качество основных групп товаров; Дает краткую товароведную характеристику основных групп товаров	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

Рабочая программа дисциплины
ОП. 03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.03 Товароведение пищевых продуктов*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **48.01.01 Официант, бармен**

Разработчик:

Тамонина Л.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	601
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	602
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	607
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	608

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Товароведение пищевых продуктов»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.03 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03	определять актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ПК.1.2	соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать	правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей,

	потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.	протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
ПК.2.6	производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	26
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	19	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*	-
Всего	61	26

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
		61/26 пр./19 с.р.	
Тема 1. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06; ОК 07, ОК 09. ПК 1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК2.2.
	Химический состав и пищевая ценность, классификация и характеристика свежих овощей, плодов, консервантов, грибов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа №1 Изучение переработанных плодов и овощей.	2	
	Лабораторная работа №2 Расшифровка литографических знаков по литографическим знакам на крышке банке	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений «Дальневосточные дикоросы».</i>	2	
Тема 2. Рыба. Рыбные товары	Содержание учебного материала	9	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06; ОК 07, ОК 09. ПК 1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК2.2.
	Химический состав и пищевая ценность, характеристика рыбных товаров: живая, охлажденная, замороженная. Вяленая, соленая, копченая, маринованная рыба, рыбные консервы и пресервы, икра, морепродукты. Условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Лабораторная работа № 3 Изучение ассортимента рыбных консервов. Расшифровка литографических знаков по литографическим знакам на крышке банке	2	
	Лабораторная работа № 4 Изучение пороков соленых, копченых рыб	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка презентаций «Морепродукты», «Икра»</i>	3	
Тема 3. Мясо. Мясные товары	Содержание учебного материала	7	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06; ОК 07, ОК 09. ПК 1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК2.2.
	Химический состав и пищевая ценность, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 5 Изучение ассортимента колбасных изделий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка презентаций «Мясные субпродукты», «Мясо птицы»</i>	3	
Тема 4. Молоко. Молочные товары	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06; ОК 07, ОК 09. ПК 1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК2.2.
	Химический состав и пищевая ценность, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 6 Изучение ассортимента сыра	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений «Диетические кисломолочные продукты»</i>	2	
Тема 5	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02,

Яйца. Яичные товары	Химический состав и пищевая ценность, характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц, яичных продуктов. Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов. Условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06; ОК 07, ОК 09. ПК 1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК2.2.
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 7 Оценка качества яиц и яичных продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений «Продукты переработки яиц»</i>	2	
Тема 6. Пищевые жиры	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06; ОК 07, ОК 09. ПК 1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК2.2.
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение пищевых жиров. Условия и сроки хранения пищевых жиров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторная работа № 8 Органолептическая оценка качества растительного масла	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.</i>	2	
Тема 7. Зерномучные товары	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06; ОК 07, ОК 09. ПК 1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК2.2.
	Химический состав и пищевая ценность, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия, сроки хранения зерномучных товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа № 9 Органолептическая оценка качества муки	2	
	Лабораторная работа № 10 Изучение ассортимента макаронных изделий	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений «Диетические виды хлеба», «Национальные виды хлеба».</i>	2	
Тема 8. Кондитерские и вкусовые товары.	Содержание учебного материала	9	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06; ОК 07, ОК 09. ПК 1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК2.2.
	Химический состав и пищевая ценность, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кондитерских изделий. Особенности, условия и сроки хранения. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Особенности, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Лабораторная работа №11 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
	Лабораторная работа № 12 Изучение ассортимента напитков	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений «Воды», «Чай, чайные напитки, «Кофе, кофейные напитки».</i>	3	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2	
Итого 4 семестр:		61	
<i>теоретическое обучение</i>		16	
<i>практические занятия</i>		26	
<i>самостоятельная работа</i>		19	
Всего:		61	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения пищевых продуктов, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520552>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>

3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

4. 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. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

2. Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям: www.lms.iite.unesco.org

3. Информатика и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: www.school-collection.edu.ru

5. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.	Демонстрирует знания: методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка выполнения индивидуальных заданий.
Умеет: владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	Демонстрирует умения владеть методами оценки качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	

Рабочая программа дисциплины

**ОП. 04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины ***ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности*** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии ***43.01.01 Официант, бармен***

Разработчик:
Соколова И.Н., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	612
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	613
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	618
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ.....	619
ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	619

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

Дисциплина «ОП.04 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 09	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.2	Соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.	Правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

ПК.2.6	Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	20
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*	
Всего	58	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Право и законодательство		8/0	
Тема 1.1. Конституция РФ основной закон государства	Содержание	2/0	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Понятие Конституции. Классификация Конституций. Конституция РФ: черты, особенности, функции, свойства	2/0	
Тема 1.2. Правовое регулирование экономических отношений	Содержание	6/0	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Правовое регулирование экономических отношений	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Работа с нормативно-правовыми актами и Интернет-ресурсами для подготовки презентаций на тему: «Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов»	4/0	
Раздел 2. Право и экономика		12/4	
Тема 2.1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание	9/2	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы юридических лиц, ИП	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	

	Практическое занятие 1. «Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности»	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Реферат на тему: Бизнес в общественном питании: правовая основа	4/0	
Тема 2.2. Экономические споры	Содержание	3/2	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Экономические споры. Подведомственность и подсудность экономических споров.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 2. «Экономические споры. Порядок составления искового заявления».	2/2	
Раздел 3 Труд и социальная защита		36/14	
Тема 3.1. Трудовое право, как отрасль права	Содержание	2/0	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Источники трудового права. Трудовой кодекс РФ. Субъекты трудового правоотношения.	2/0	
Тема 3.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства	Содержание	6/0	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Правовое регулирование занятости и трудоустройства	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие 3. «Оформление резюме. Собеседование»	4/4	
Тема 3.3. Трудовой договор (контракт)	Содержание	10/4	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Трудовой договор (контракт).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	

	Практическое занятие 4. «Составление трудового договора (контракт)»	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Работа с нормативно-правовыми актами и Интернет-ресурсами для подготовки презентаций на тему: «Особенности заключения трудового договора для официанта, бармена».	4/0	
Тема 3.4. Рабочее время и время отдыха. Трудовая дисциплина	Содержание	2/0	ОК 09
	Рабочее время и время отдыха. Трудовая дисциплина	2/0	ПК.1.2 ПК.2.6
Тема 3.5. Заработная плата	Содержание	6/0	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Оплата труда и заработная плата.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Конспект на тему: «Нормирование труда. Тарифные системы оплаты труда».	2/0	
Тема 3.6. Материальная ответственность сторон трудового договора. Трудовые споры	Содержание	4/2	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Трудовые споры	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 5. «Составление заявления в комиссию по трудовым спорам»	2/2	
Тема 3.7. Социальное обеспечение граждан	Содержание	6/4	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Понятие социальной помощи. Пенсии и их виды.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	

	Практическое занятие 6. «Расчет оплаты больничного листа и расчет пенсии»	4/4	
Раздел 4. Административное право		8/0	
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание	6/0	ОК 09 ПК.1.2 ПК.2.6
	Виды административных правонарушений. Административная ответственность и её виды.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Работа с нормативно-правовыми актами и Интернет-ресурсами для подготовки презентаций на тему: «Административные правонарушения на предприятиях общественного питания».	4/0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2/2	
Итого 4 семестр		58	
<i>теоретическое обучение</i>		<i>20</i>	
<i>практические занятия</i>		<i>20</i>	
<i>самостоятельная работа</i>		<i>18</i>	
Всего		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Право», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>

2. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

3. Вологдин, А. А. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.]; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15584-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511696>

4. Федорянич О. И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности: учебное издание / Федорянич О. И. - Москва: Академия, 2023. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> – законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; – основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения; – права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; – организационно-правовые формы организаций; – формы оплаты труда. <i>Умеет:</i> – применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; – соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	Организация собственной деятельности исходя из цели и способов ее достижения. Анализ и решение правовой ситуации с применением законодательства РФ. Работа с нормативно-правовыми актами, необходимыми для выполнения профессиональных задач Выполнение практических заданий в соответствии с трудовым кодексом РФ и гражданским кодексом РФ	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка выполнения индивидуальных заданий. Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Оценка выполнения практического задания (работы) Письменный и устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

Приложение 2.5
к ПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Примерная рабочая программа дисциплины
«ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Безопасность жизнедеятельности разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Разработчик:
Черняев С.А., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».....	623
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	624
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	630
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	630

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Безопасность жизнедеятельности»: формирование представлений о теории электрических цепей, принципах действия, основных характеристики электрических машин и полупроводниковых приборов и устройств.

Дисциплина «ОП.04 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. 4.3.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7 ОК 6 ОК 7	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	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; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении)

		воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	14
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2*	
Всего	46	14

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. 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
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций		12	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Содержание		
	Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды	2	ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7 ОК 6 ОК 7
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы	Содержание		ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7 ОК 6 ОК 7
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в	2	ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7 ОК 6 ОК 7

защиты населения от оружия массового поражения	процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов		
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2	
	Практическое занятие № 2. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1. Составление доклада по теме «Алгоритм действий в случае возникновения чрезвычайной ситуации» 2. Подготовить реферат «Характеристика наиболее вероятных чрезвычайных ситуаций природного характера для местности и района проживания	2 2	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности	Содержание		ПК 1.1 - 1.4
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи	2	ПК 2.1 - 2.7 ОК 6 ОК 7

жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 3. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1. Подготовить доклад «Влияние на организм человека вредных производственных факторов» 2. Подготовить доклад «Алгоритм действия гражданского населения в случаях террористического нападения»	2 2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		18	
Модуль «Основы военной службы»			ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7 ОК 6 ОК 7
Тема 2.1. Основы военной службы	Содержание		
	Национальная и военная безопасность Российской Федерации. Основные задачи и структура современных Вооруженных Сил Российской Федерации	1	
	Военная служба — особый вид федеральной государственной службы. Порядок прохождения военной службы	1	
Модуль «Основы медицинских знаний»			
Тема 2.1. Введение в микробиологию,	Содержание		ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7 ОК 6 ОК 7
	1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная	1	

иммунологию и эпидемиологию	латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний		
	2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммуитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики	1	
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Иммуитет и методы иммунопрофилактики	1	
	Практическое занятие № 5. Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	1	
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме	Содержание		ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7 ОК 6 ОК 7
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации	2	
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях	1	
	Практическое занятие №7. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад на тему: Закон Р.Ф. «О воинской обязанности и военной службе»	2	

Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание		ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.7 ОК 6 ОК 7
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие	1	
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика	1	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить памятку «Оказание первой помощи при бытовых травмах», 2. Подготовить памятку «Первая помощь при острой сердечной недостаточности»	2 2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
		<i>Итого 4 семестр</i>	46
		<i>теоретическое обучение</i>	18
		<i>практические занятия</i>	14
		<i>самостоятельная работа</i>	14
		Всего:	46

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-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. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: <https://book.ru/book/951082> — Текст: электронный.
2. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769>
3. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2080530>
4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1932336>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко- и природоохранная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация, пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС, экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Тестирование Дискуссия Оценка результатов выполнения практических работ Оценка результатов выполнения заданий

профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические	подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция, дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни; использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности, о психологических рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями	дифференцированного зачёта

особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	
Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;	В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного	

анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей).	характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты от поражающих факторов и ЧС; демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения; грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем; корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС.	

Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать	правильно составляет план действий, определяют ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природоохранной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах. демонстрирует умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме. Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу	

с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.	

Рабочая программа дисциплины

**ОП. 06 МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

Разработчик:
Колесникова Е.Ю., преподаватель КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	639
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	642
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	648
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	649

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания: формирование у студентов базовой системы знаний и практических навыков в области эффективного менеджмента предприятия общественного питания, планирования деятельности, современных подходов к управлению персоналом, совершенствования управления предприятиями общественного питания.

Дисциплина ОП.06 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания включена в вариативную часть общеобразовательного цикла образовательной программы. Дисциплина введена в учебный план работодателем – АО «Интур-Хабаровск» в целях обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	-выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; -оценивать практическую значимость результатов поиска	-приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -	
ОК 03	- определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	-содержание актуальной нормативно- правовой документации; - возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	-психологические основы деятельности коллектива; -психологические особенности личности.	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	- особенности социального и культурного контекста, правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	- применять стандарты антикоррупционного поведения	- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	-- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	-- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов	

	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.5.	-распределять задания между работниками бригады официантов, барменов управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания производить входной, текущий и итоговый контроль работы по обслуживанию гостей организации питания пользоваться компьютером с применением специализированного программного обеспечения определять способы распределения заданий между сотрудниками, передачи полномочий и ответственности разрешать конфликтные ситуации	-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания теории межличностного и делового общения, общения с гостями, переговоров, конфликтологии малой группы методы разрешения конфликтных ситуаций технологии контроля посредством специализированного программного обеспечения технологии управления персоналом современные способы обслуживания в организациях питания	-координация выполнения заданий работниками бригады официантов, барменов контроль качества обслуживания гостей организации питания координация деятельности персонала в процессе обслуживания гостей организации питания
ПК 2.4	- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете оформлять необходимую отчетно-учетную документацию сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции	правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации	- оформление отчетно-финансовых документов

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	34	12
Самостоятельная работа	24	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2*	-
Всего	58	12

*Часы для дифференцированного зачета взяты из часов практической подготовки

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы менеджмента		16/4	
Тема 1.1 Организация как объект управления	Содержание учебного материала	6	ОК 01 - ОК 06, ОК 09
	Введение в менеджмент. История менеджмента. Особенности отечественного менеджмента. Понятие организации. Организационно-правовые формы организации. Среда организации. Особенности управления организацией. Организационная культура.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №1 Анализ внутренней и внешней среды организации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сравнительная характеристика организационно-правовых форм организации на примере г. Хабаровска.	2	
Тема 1.2 Менеджмент как процесс управления	Содержание учебного материала	6	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.5; ПК 2.4
	Процесс управления. Цикл менеджмента. Планирование как функция менеджмента. Основы целеполагания в менеджменте. Организация как функция менеджмента. Координация как функция менеджмента. Мотивация как функция менеджмента. Основные методы мотивации. Контроль как функция менеджмента. Технология контроля	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	Практическая работа №2 Система коммуникаций в менеджменте	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ системы мотивации административно-управленческого персонала. Анализ системы мотивации обслуживающего персонала Основные задачи и принципы контроля на предприятии.	2	
Тема 1.3 Моделирование ситуаций и разработка решений	Содержание учебного материала	4	ОК 01 - ОК 06, ОК 09
	Принятие управленческих решений. Моделирование в менеджменте. Эффективность управленческих решений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Процесс принятия управленческих решений на предприятии. Оценка эффективности управленческих решений	2	
Раздел 2. Менеджмент организаций общественного питания		40/6 пр./18 с.р.	
Тема 2.1 Организация общественного питания как объект управления	Содержание учебного материала	6	ОК 01 - ОК 06, ОК 09
	Сущность менеджмента организаций общественного питания. Сущность, функции и классификация организаций общественного питания. Организационно-экономическая характеристика и структура организаций общественного питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №3 Анализ структуры организаций общественного питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Основные характеристики организаций общественного питания. Характеристика услуг общественного питания. Нормативно-правовая база функционирования организаций общественного питания.	2	
Тема 2.2 Управление производственно-	Содержание учебного материала	4	ОК 01 - ОК 06, ОК 09
	Производственно-торговая деятельность организаций общественного питания	2	

торговой деятельностью предприятий общественного питания	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ объема и структуры совокупного оборота предприятия общественного питания. Анализ состава блюд и покупных товаров	2	
Тема 2.3 Персонал предприятия как объект управления	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.5; ПК 2.4
	Базовые понятия управления персоналом. Сущность и показатели трудовых ресурсов. Состав и классификация работников предприятия питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №4 Составление схемы работников торгового зала	2	
Тема 2.4 Система управления персоналом в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.5; ПК 2.4
	Место системы управления персоналом в организационной структуре предприятия общественного питания. Традиционные и современные системы управления персоналом в организациях общественного питания	2	
	Кадровое, техническое и информационное обеспечение системы управления персоналом в организациях общественного питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа №5 Составление схемы управления персоналом для организации общественного питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Правовое обеспечение системы управления персоналом в организациях общественного питания. Основные локальные нормативные документы, регулирующие управление персоналом в организациях общественного питания	2	
Тема 2.5	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 06, ОК 09
	Базовые понятия и цель кадрового делопроизводства в организациях общественного питания	2	

Кадровое делопроизводство в организациях общественного питания	В том числе самостоятельная работа обучающихся Унифицированные формы кадровой учетной документации в организациях общественного питания. Перечень дел службы персонала в организациях общественного питания	2	
Тема 2.6 Планирование, привлечение и отбор персонала в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.5
	Планирование трудовых ресурсов в организации общественного питания. Технологии отбора персонала в организациях общественного питания. Технология поиска работы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Определение потребности в персонале в организациях общественного питания. Оформление пакета документов при устройстве на работу в организацию общественного питания	2	
Тема 2.7 Обучение и развитие персонала в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.5; ПК 2.4
	Основные виды и методы профессионального обучения персонала в организациях общественного питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Оценка эффективности обучения персонала в организациях общественного питания	2	
Тема 2.8 Оценка и аттестация персонала в организациях общественного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.5; ПК 2.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Организация и проведение аттестации персонала на предприятиях общественного питания. Аудит персонала. Увольнение и сокращение персонала. Роль оценки и аттестации работников в управлении персоналом	2	
Тема 2.9	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 06,

Работа с кадровым резервом в организациях общественного питания. Деловая карьера	В том числе самостоятельная работа обучающихся Особенности работы с кадровым резервом в организациях общественного питания. Основные виды и этапы карьеры. Типология карьериста. Планирование карьеры менеджера в организации общественного питания. Психологические и экономические основы достижения карьерного успеха	2	ОК 09 ПК 1.5; ПК 2.4
Тема 2.10	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 06, ОК 09 ПК 1.5; ПК 2.4
Организация, нормирование и оплата труда персонала в организациях общественного питания	В том числе самостоятельная работа обучающихся Организация условий труда. Нормирование труда в организациях общественного питания. Мотивация труда. Сущность и принципы оплаты труда. Правовые основы регулирования начисления и выплаты заработной платы. Формы и системы оплаты труда. Тарифная система оплаты труда и ее элементы. Бестарифная система оплаты труда Планирование численности и фонда оплаты труда	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Итого 4 семестр:		58	
<i>теоретическое обучение</i>		22	
<i>практические занятия</i>		12	
<i>самостоятельная работа</i>		24	
Всего:		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Менеджмента, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2 Учебно- методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Абчук, В. А. Прикладные аспекты менеджмента : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Абчук, С. Ю. Трапицын, В. В. Тимченко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 347 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17087-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589333>
2. Астахова, Н. И. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин ; под общей редакцией Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15997-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583719>
3. Коленько, С. Г. Менеджмент в социально-культурной сфере : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Г. Коленько. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 214 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21848-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/582288>
4. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18729-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587363>
5. *Мардас, А. Н.* Основы менеджмента. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / А. Н. Мардас, О. А. Гуляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 175 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08328-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585525>
6. Плахотникова, М. А. Информационные технологии в менеджменте : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. А. Плахотникова, Ю. В. Вертакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 326 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09488-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584661>
7. Практический курс менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17661-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584568>
8. Пугачев, В. П. Управление персоналом организации : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. П. Пугачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 523 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18232-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589535>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Менеджмент: методы принятия управленческих решений : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией П. В. Иванова. — 3-е изд., испр. и

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16417-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587387>

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584635>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знать: - сущности и характерных черт современного менеджмента; - внешней и внутренней среды организации; - цикла менеджмента; - процесса и методики принятия и реализации управленческих решений; - функций менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления; - стилей управления, коммуникации, делового и управленческого общения; - особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности Уметь: -применять в профессиональной деятельности методы, средства и приемы менеджмента; -делового и управленческого общения; -планировать и организовывать работу подразделения;	- демонстрирует интереса к будущей профессии; - обосновывает выбор и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продаж; - демонстрирует способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; -работает с сетью Интернет; -взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач. -выступает на семинарских занятиях, защищает рефераты и тематические презентации - планирует повышение личностного и квалификационного уровня; - выступает на семинарских занятиях, защита рефератов и	Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Тестирование Письменный и устный опрос Дискуссия Оценка результатов выполнения практических работ Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

-формировать организационные структуры управления; - учитывать особенности менеджмента в профессиональной деятельности	тематических презентаций; - применяет в профессиональной деятельности методы, средства и приемы менеджмента; - планирует и организывает работу подразделения; - формирует организационные структуры управления; Учитывает особенности менеджмента в профессиональной деятельности	

Рабочая программа дисциплины
ФК. 00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебной дисциплины **ФК 00 Физическая культура** разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

Разработчик:

Глебова Т.Г., преподаватель высшей категории КГА ПОУ ХТК

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	653
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	654
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	659
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	661

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ФК.00 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ФК.00 Физическая культура» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<i>Код ОК</i>	Уметь	Знать
ОК 8	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.
ПК.1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Обладать достаточной общей выносливостью: выдерживать длительную физическую нагрузку в течение всей рабочей смены без потери работоспособности и качества обслуживания. Координировать движения: уверенно и безопасно передвигаться по залу с подносом, неся предметы (посуда, напитки), сохраняя равновесие даже в условиях ограниченного пространства. Выполнять комплексы упражнений производственной гимнастики: самостоятельно применять упражнения для снятия напряжения со спины и ног во время коротких перерывов, чтобы сохранять бодрость и работоспособность до конца смены. Соблюдать правильную осанку: демонстрировать культуру внешнего вида не только через одежду, но и через умение держать	Влияние физических нагрузок на организм: как длительная статическая нагрузка (работа «на ногах») влияет на сердечно-сосудистую систему, мышцы ног и спины. Основы профилактики профессиональных заболеваний: причины возникновения варикозного расширения вен, плоскостопия, остеохондроза и способы их предупреждения с помощью физических упражнений. Правила личной гигиены и их связь с физической культурой: как регулярные занятия спортом и закаливание влияют на иммунитет, внешний вид и общее самочувствие, что является обязательным требованием при подготовке зала к обслуживанию. Основы самоконтроля: умение определять признаки утомления и знать простейшие методы

	спину прямо, что формируется специальными упражнениями на занятиях. Рационально распределять физическую нагрузку: понимать, как чередовать активные действия (расстановка мебели, сервировка) с периодами отдыха для предотвращения переутомления.	восстановления работоспособности (дыхательная гимнастика, упражнения на расслабление).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	36
Самостоятельная работа	40	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	40	36

2.2. Примерное 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
Раздел 1. Легкая атлетика		6	
Тема 1.1. Специальная физическая подготовка для развития выносливости посредством бега на средние дистанции.	Содержание учебного материала	4	ОК 8
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 1. Специальная физическая подготовка для укрепления сердечно-сосудистой, дыхательной, мышечной систем организма. Совершенствование выносливости.	1	
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники бега на средние дистанции: 2000 м (девушки), 3000 м (юноши)	1	
	Практическое занятие №3. Специальные упражнения для развития выносливости. Кроссовая подготовка.	1	
	Практическое занятие №4. Выполнение контрольных нормативов в беге 2000 м (девушки), 3000 м (юноши)	1	
Тема 1.2 Оздоровительная ходьба	Содержание учебного материала	2	ОК 8
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №5. ОФП. Комплекс дыхательных упражнений для оздоровительной ходьбы. Оздоровительная ходьба.	1	
	Практическое занятие №6. Оздоровительная ходьба. Прохождение дистанции в группе (10 тысяч шагов).	1	
Раздел 2. Волейбол		10	
Тема 2.1. Специальная физическая подготовка для освоения технических приемов в волейболе.	Содержание учебного материала	6	ОК 8
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 7. ОФП. Специальные физические упражнения для освоения техники перемещения. Выполнение перемещения по зонам площадки.	1	
	Практическое занятие № 8. ОФП. Специальные физические упражнения для совершенствования техники приема и передачи мяча сверху (индивидуальная работа с мячом, работа в парах).	1	

	Практическое занятие № 9. ОФП. Специальные физические упражнения для совершенствования техники приема и передачи мяча снизу (индивидуальная работа с мячом, работа в парах).	1	
	Практическое занятие № 10. ОФП. Специальные физические упражнения для совершенствования техники нападения (работа в парах, работа в тройках). Техника нападающего удара.	1	
	Практическое занятие № 11. ОФП. Специальные физические упражнения для совершенствования техники защиты (работа в парах, работа в тройках). Техника блока.	1	
	Практическое занятие № 12. ОФП. Техничко-тактическое взаимодействие игроков первой и второй линии.	1	
Тема 2.2. Правила игры и судейство	Содержание учебного материала	2	ОК 8
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 13. Учебная игра	2	
Тема 2.3. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание учебного материала	2	ОК 8
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 14. Выполнение передачи мяча в парах сверху, снизу. Выполнение подачи.	1	
	Практическое занятие № 15. Двусторонняя игра.	1	
Раздел 3. Баскетбол		10	
Тема 3.1. Специальная физическая подготовка для освоения технических приемов в баскетболе.	Содержание учебного материала	6	ОК 8
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 16. ОФП. Специальные упражнения для укрепления мышц рук, ног, плечевого пояса.	1	
	Практическое занятие № 17. ОФП. Специальные физические упражнения для освоения техники перемещения. Выполнение перемещения по зонам площадки.	1	
	Практическое занятие № 18. ОФП. Специальные упражнения для совершенствования техники нападения (ведение мяча, передача, бросок).	1	

	Практическое занятие № 19. ОФП. Специальные упражнения для совершенствования техники защиты (вырывание, выбивание, перехват).	1	
Итого 4 семестр: <i>практические занятия</i>		20 20	
Тема 3.1. Специальная физическая подготовка для освоения технических приемов в баскетболе.	Практическое занятие № 20. ОФП. Специальные упражнения для развития скоростно-силовых и координационных способностей.	1	ОК 8
	Практическое занятие № 21. Совершенствование техники ведения в сочетании с броском. Совершенствование бросков. Штрафной бросок. Подбор мяча после броска.	1	
Тема 3.2. Тактика игры в защите нападения. Правила, судейство.	Содержание учебного материала	2	ОК 8
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 22. Техничко-тактическое взаимодействие игроков в нападении, защите. Учебная игра.	1	
	Практическое занятие № 23. Двусторонняя игра. Правила. Судейство.	1	
Тема 3.3. Контроль выполнения упражнений по баскетболу.	Содержание учебного материала	2	ОК 8
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 24. Выполнение контрольных упражнений: - передача мяча в стену двумя руками от груди; - ведение мяча в сочетании с броском; - бросок мяча с трех точек; - штрафной бросок; - нападение в парах; - бросок мяча в кольцо с подбором и добиванием.	2	
Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		12	
Тема 4.1. Цели и задачи, средства профессиональной физической подготовки. Производственная гимнастика.	Содержание учебного материала	4	ОК 8 ПК 1.1
	Роль физической культуры в профессиональной подготовке и сохранении здоровья работников сферы общественного питания. Цели и задачи профессиональной физической подготовки студентов по профессии «Официант, бармен».	2	

	Основные средства профессиональной физической подготовки. Производственная гимнастика: понятие, значение и задачи в условиях профессиональной деятельности.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10	
	Создание презентаций по темам:		
	1. «Гигиена труда и личная физическая подготовка: почему внешний вид и здоровье — часть профессионального стандарта.» 2. «Производственная гимнастика: зачем она нужна и как правильно выполнять упражнения в течение рабочего дня.»	5 5	
Тема 4.2 Меры профилактики профессиональных заболеваний	Содержание учебного материала		
	Основные факторы риска в профессии. Профессиональные заболевания официанта и бармена. Профилактика и предупреждение заболеваний. Значение рационального режима труда и отдыха. Основы самомассажа для снятия усталости.	2	ОК 8 ПК 1.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10	
	Создание презентаций по темам:		
	1. «Влияние длительной работы «на ногах» на организм: причины и профилактика варикозного расширения вен и плоскостопия.» 2. «Профилактика заболеваний плечевого пояса: упражнения для рук и плеч при работе с подносами и за барной стойкой.»	5 5	
Тема 4.3. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	4	ОК 8 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 25. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для профессии «официант, бармен».	1	
	Практическое занятие № 26. Формирование профессионально значимых физических качеств для профессии «официант, бармен».	1	
	Практическое занятие № 27. Разучивание комплексов производственной гимнастики.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10	
	Создание презентаций по темам:		

	1. «Физкультминутка против утомления: простые упражнения для снятия напряжения в перерывах между заказами.»	5	
	2. «Оздоровительная ходьба как средство развития общей выносливости для работников сферы обслуживания.»	5	
Тема. 4.4. Контроль выполнения упражнений по ППФП	Содержание учебного материала	4	ОК 8 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 28. Выполнение контрольного упражнения на координацию и быстроту (прыжки на скакалке). Выполнение силового упражнения (поднимание туловища из положения лежа на спине).	2	
	Практическое занятие № 29. Составить и продемонстрировать комплекс производственной гимнастики по выбору.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10	
	Создание презентаций по темам: 1. «Дыхательная гимнастика для снятия стресса и восстановления концентрации внимания в напряжённые часы.» 2. «Здоровая спина — залог успешной работы: комплексы упражнений для укрепления мышц спины и профилактики остеохондроза.»	5 5	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Итого 4 семестр:		20	
<i>теоретическое обучение</i>		2	
<i>практические занятия</i>		18	
Всего		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

Спортивный зал и открытые спортивные площадки, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вайнер, Э. Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э. Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2024. — 346 с. — ISBN 978-5-406-11588-6. — URL: <https://book.ru/book/950520> — Текст: электронный.

2. Кузнецов, В. С., Методика обучения предмету Физическая культура + Приложение : учебник / В. С. Кузнецов. — Москва: КноРус, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-406-10543-6. — URL: <https://book.ru/book/947193> — Текст: электронный.

3. Бишаева, А. А., Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: <https://book.ru/book/949923> — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: — роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; — основы здорового образа жизни; — условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; — правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями	обучающийся понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной специальности; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов

различной направленности		
Умеет: — использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; — применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; — пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; — выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	обучающийся использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; выполняет контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.01.01 Официант, бармен

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет № 213 «Физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.02
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	ПК	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Тб	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
4	Доска	ТС	Специализированное	Меловая	
5	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное	Диагональ экрана (дюйм) не менее 100", 254 см, Рабочая поверхность не менее 203*152, ширина полотна не менее 203 см	
6	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет № 103 «Культуры профессионального общения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.01, ОП.04
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Доска	ТС	Специализированное	Белая маркерная	
4	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
6	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
7	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
8	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет №204 «Товароведения пищевых продуктов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.03
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Шкафы- витрины с натуральными образцами и муляжами	Мебель	Основное	Изготовлен из ЛДСП, используется для выкладки товара	
4	Доска	ТС	Специализированное	Меловая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
9	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
7	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет №506«Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ОП.05
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Компьютерная мышь	ТС	Специализированное	Интерфейс: USB Разрешение dpi: 1000	
5	Образовательные комплексы: цифровая лаборатория по БЖ; мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки; дозиметр; газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей; средства защиты кожи и органов дыхания; измеритель электропроводности, кислотности и температуры; универсальная интерактивная система	ТС	Специализированное	Стандартные	
6	Стенды: ЗОЖ, Символы России, по охране труда, пулемет РПК-74	УМК	Основное		

Кабинет №309 «Менеджмента и управления персоналом»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.03
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
3	Интерактивна доска	ТС	Специализированное	Диагональ экрана не менее 75", вход HDMI, USB порт - наличие.	
4	ПК	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
5	Проектор	ТС	Специализированное	Потолочный, технология проекции 3LCD, разрешение не менее 1024х768, яркость 3300 лм	
6	Экран для проектора	ТС	Специализированное	Диагональ экрана (дюйм) не менее 100", 254 см, Рабочая поверхность не менее 203*152, ширина полотна не менее 203 см	
7	Принтер	Оборудование	Специализированное	Тип устройства -принтер Тип печати- лазерный Цветность -черно-белая Максимальный формат - A4. Размещение - настольный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
8	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
9	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
10	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Кабинет № 102А «Организация обслуживания в общественном питании»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Ноутбук	ТС	Специализированное	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионально го модуля, дисциплины
4	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
5	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
6	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов
Лаборатория №103А «Технологии обслуживания в общественном питании»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
4	ПК	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
5	Стеллаж	Мебель	Основное	Изготовлен из ЛДСП, используется для посуды	
6	Шкаф	Мебель	Основное	Изготовлен из ЛДСП, используется для инвентаря	
7	наглядные средства обучения – наборы посуды, столового белья	Инвентарь	Специализированное		
8	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
9	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
10	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

Мастерская №408 «Бар»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Посадочные места по количеству обучающихся: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
3	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
4	ПК	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
5	Барная стойка	Мебель	Специализированное	Ширина контактной столешницы 450 (глубина 250) ширина рабочей поверхности 600, высота 1250, высота рабочей зоны 1000	
6	Стеллаж	Мебель	Основное	Изготовлен из ЛДСП, используется для посуды	
7	Шкаф	Мебель	Основное	Изготовлен из ЛДСП, используется для инвентаря	
8	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	POLAIR DM105-S	
9	Ванна моечная	Оборудование	Специализированное	ВМПс-2,1400*600*850	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	CAS SW 5, Предел взвешивания, кг 5 Минимальная нагрузка, г 40 Цена поверочного деления, г 2 Время непрерывной работы от аккумулятора, часов от батарей: марганцевых 500, щелочных 1000 (t 20С) Число разрядов индикатора 5 Тип измерения Тензометрический	
11	Весы циферблатные	Оборудование	Специализированное		
12	посуда, наборы столовых приборов, столовое белье	Инвентарь	Специализированное		
13	комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя	УМК	Основное		
14	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
15	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный зал № 401

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	ФК.00
2	Шкаф (для одежды, книжный)	Мебель	Основное	ЛДСП, Модульный принцип шкафа создает различные системы хранения	
3	Гимнастические скамейки	Мебель	Основное	Стандартные. Дерево	
4	Теннисный стол	Мебель	Специализированный	Стандартный. Дерево	
5	Маты гимнастические	Оборудование	Основное	Спортивные. Поролон	
6	Ноутбук	ТС	Специализированный	Диагональ не менее 10", Базовая частота процессора не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Gb	
7	Стенка гимнастическая	Оборудование	Основное	Встроенная, дерево	
8	Щиты баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, дерево	
9	Кольца баскетбольные	Оборудование	Основное	Встроенные, корзина-металл, сетка	
10	Перекладина навесная	Оборудование	Основное	Спортивная	
11	Брусья навесные	Оборудование	Основное	Спортивная	
12	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное		

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

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
2	Стеллажи под книги	Оборудование	Специализированный	Стеллаж библиотечный двухсторонний. Габаритные размеры (Ширина х Глубина х Высота), мм: 900х520х1900	
3	Компьютер в сборе с монитором, клавиатурой и мышью	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
4	МФУ цветной	Оборудование	Специализированное	Лазерный цветной А4 Тип печати - цветная, технология печати - лазерная, формат печати А4, скорость печати не менее 20 стр/мин, наличие автоподатчика, наличие интерфейсов	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				для подключения - Ethernet (RJ-45) и USB с функцией печати и сканирования	
5	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное	Библиотечный фонд	

Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (20): стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
2	Стеллажи под книги	Мебель	Специализированное	Стеллаж библиотечный двухсторонний. Габаритные размеры (Ширина х Глубина х Высота), мм: 900х520х1900	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Компьютер в сборе с монитором, клавиатурой и мышью	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
4	Комплект учебно-методической документации.	УМК	Основное	Библиотечный фонд	

Актuый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Рабочее место преподавателя: стол, стул	Мебель	Основное	Стол: (ШхГхВ): не менее 110х60х75 см, стул (ШхГхВ): не менее 460*450*820 мм	
7	Посадочные места по количеству обучающихся: 168 кресел	Мебель	Основное	Кресло театральное	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Сцена	Мебель	Основное	Встроенная, размер 6,72*11,64	
9	Компьютер в сборе с монитором, клавиатура и мышь	ТС	Специализированное	Монитор диагональ не менее 17", разрешение не менее 800х600, частота не менее 60 Гц, Процессор базовая частота не менее 1,1 ГГц/ DDR3 не менее 4 GB/ HDD 250Tb	
10	Музыкальная аудиосистема	ТС	Специализированное	Комплект: Трансляционный микшер- усилитель с мультимедиа модулем, колонки - напольная акустика	
11	Телевизор	ТС	Специализированное	LED, диагональ экрана не менее 50", вход HDMI	
12	электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Специализированное		
13	демонстрационные учебно-наглядные пособия	УМК	Специализированное		

1. 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	Офисный пакет приложений (программное обеспечение предназначено для обработки электронной документации на ПК)	25	ОП.03, ОП.04, ОП.06, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03
2	Интегрированная система управления iikoRMS		ПМ.03

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
К ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Раздел 1. Целевой

Целевые ориентиры воспитания	
Инвариантные	Вариативные
Гражданско-патриотическое воспитание	
Формирование гражданина-патриота, способного к проявлению осознанной гражданской позиции на основе общечеловеческих ценностей, обладающего гражданской ответственностью и правосознанием, гуманистическим мировоззрением, умеющим принять нравственно ориентированное решение в ситуациях выбора. 2. Формирование гражданской идентичности на основе духовно-нравственных ценностей, осознания своей причастности к судьбам Отечества, уважение к истории и культуре своего народа, сохранение национальной самобытности, поддержание чувства национальной гордости, национального самосознания в сочетании с пониманием места и роли своего народа и страны в развитии мировой культуры;	1. Понимание профессионального значения отрасли, профессии 43.01.01 Официант, бармен для социально-экономического и научно-технологического развития страны 2. Осознанное проявление гражданской активности в социальной сфере г.Хабаровска, Хабаровского края, своей малой Родины. 3. Осознанное проявление равнодушного отношения к выбранной профессиональной деятельности: постоянное совершенствование и профессиональный рост
Духовно-нравственное воспитание	
1. Содействие развитию у студентов основ, базисной личностной культуры в отношении к людям, явлениям общественной жизни, природе. Предметному миру, к самому себе в соответствии с общечеловеческими духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе.	1. Обладание сформированными представлениями о значении и ценности специальности 43.01.01 Официант, бармен, знание и соблюдение правил и норм профессиональной и корпоративной этики.

2.Формирование будущего специалиста, владеющего навыками культуры общения	
Эстетическое воспитание	
1. Привитие навыков эстетического освоения действительности 2. Обогащение чувственного, эмоционально-ценностного, эстетического опыта студентов, развитие художественно-образного мышления, способности к художественному творчеству.	1.Обладание знаниями эстетических правил и норм в профессиональной культуре выбранной профессии 2.Использование возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	
1.Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к будущей профессиональной деятельности. 2. Воспитание мотивации к здоровому образу жизни	1.Наличие физической подготовленности и физического развития в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности
Профессионально-трудовое воспитание	
1.Создание базовых условий для реализации профессионального и предпринимательского потенциала студентов. 2.Формирование «жестких» и «мягких» навыков, необходимых для успешной профессиональной деятельности. 3. Формирование профессионально важных личностных качеств и	1.Применение знаний о нормах выбранной профессии 43.01.01 Официант, бармен , всех ее требований и выражение готовности реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой. 2.Готовность к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли

потребности в постоянном профессиональном росте.	
Экологическое воспитание	
1. Формирование целостной картины взаимодействия человека. Общества и природы, зависимости человека от среды его обитания, а также его ответственности как преобразователя окружающей среды. 2. Формирование экологической культуры профессиональной деятельности и потребления.	1. Ответственный подход к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в рамках обучения и профессиональной деятельности 2. Понимание основ экологической культуры в профессиональной деятельности. Обеспечивающий ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания	
1. Формирование у студентов познавательных интересов, активности и самостоятельности в познании, интерес и уважение к научным знаниям 2. Развитие способности к улучшению жизни человека на основе внедрения в практику полученных научных знаний	1. Проявление сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

Раздел 2. Содержательный

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Модуль «Образовательная деятельность»	
Основные направления	Содержание воспитательной деятельности
Реализация профессионального компонента в преподавании общеобразовательных дисциплин	
Модуль «Кураторство»	
1. Инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности	1.Организационно-психологические тренинги «Погружение» (1 курс) 2. Тематические классные часы «Давайте познакомимся» (1 курс) 3. «Рядом и, конечно, немного впереди» - цикл тематических классных часов о форматах взаимоотношений куратора и студента. 4.Тематические классные часы «Этика и психология семейной жизни» 5.Организация работы педагога – психолога со студентами, требующими особого педагогического внимания. 6. Организация тренингов «Траектория профессионального развития» 7. Цикл мероприятий по формированию нравственно-ориентированной «Я-концепции» студента.
2.Организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития	1.Конкурс экскурсионных проектов: - «Неизвестный Хабаровск» - «Приглашаю на мою «малую» Родину» 3.Мастер-классы «Секреты профессии

обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии	Официант, бармен»
Модуль «Наставничество»	
1. Сопровождение профессионального роста, развития их профессиональных навыков и компетенций	1. Организация обучения на курсах профессиональной направленности 2. Анкетирование по определению правильности выбранной профессии после первой практики. 4. Обучение постановке целей «Будет цель – будет и дорога» 5. Тематические занятия «Этика поведения при трудоустройстве»
2. Организация социально-значимых проектов по профессии	
Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»	
1. Организация и проведение мероприятий, направленных на привитие любви к выбранной профессии.	1. Смотр творческих работ «Моя будущая профессия» 2. Тренинг «Тайм-менеджмент» 3. Тренинг «Мои профессиональные цели» 5. Сторис-тест «Я в профессии через 10 лет» 6. Творческие встречи с людьми, добившимися успеха в профессиональной деятельности. 8. Тренинг «Мое дело» 9. Организация экскурсии на предприятия профильной профессии. 10. Тематические классные часы: «Зову в свою профессию» «Карьера: настоящее и будущее» - «Шаг в будущее» 11. Театрально-музыкальное представление-конкурс «Знатоки профессии» 12. Деловая игра «Бизнес-гейм»

	13. Анкетирование «Руководитель или подчиненный» 14. Клуб интересных встреч «Технология успеха». Встречи с людьми, в том числе выпускниками колледжа, добившимися успеха в своей профессиональной деятельности. 15. Образовательный квест «Платформа». Будущая профессиональная карьера: нелинейность, многозадачность. Быть готовым.
2. Просветительские мероприятия с участием амбассадоров	1. «Завтрак с амбассадором» 2. Мастер-классы «Тайны моей профессии» 3. Конкурс эссе «Я расскажу о своей профессии» 4. Погружение в будущую профессию по технологии сторителлинга «Моя профессия через 10 лет»
Модуль «Организация предметно-пространственной среды»	
1. Организация исследовательской работы, связанной с историей становления профессии	1. Участие в Студенческой научной весне с работами, связанными с историей становления общественного питания в Хабаровске. Предлагаемая тематика: - Первые предприятия общественного питания в г. Хабаровске (1870-е г.г.) - Исследование потребительских предпочтений в ресторанном бизнесе г. Хабаровска. - Гастрономический туризм: развитие и возможности для ресторанного бизнеса в Хабаровском крае. - Роль социальных сетей и онлайн-рейтингов в ресторанном бизнесе г. Хабаровска.
2. Создание пространства с	1. Создание выставки «Сервировка стола с

соответствующими предметами-символами профессиональной сферы	элементами культуры Дальнего востока». 2. Выставка тематического оформления банкетных столов. 3. Создание оригинальных авторских оформлений стола с символикой ресторана.
Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»	
1. Организация работы по выявлению профессиональных династий	1. Конкурс эссе «Моя специальность в моей семье». 2. Тематический классный час «У нас это семейное» 3. Родительские собрания групп 1 курса с приглашением преподавателей профессионального цикла «Успешность в овладении специальностью – в единстве родителей и педагогов» 4. Родительские собрания групп 2 курса «Родителям о будущей специальности их детей»
Модуль «Профилактика и безопасность»	
1. Организация мероприятий по безопасности в цифровой среде	1. Тематический классный час «Безопасный интернет» (со специалистом по цифровой безопасности)
2. Поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности в ПОО	
Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»	
1. Организация взаимодействия с профессиональной средой.	1. Работа клуба «Социальное партнерство» 2. Профориентационные экскурсии на предприятия. 3. Приглашение работодателей в качестве членов жюри на конкурсы профессионального мастерства.
2. Реализация социальных	

проектов по специальности, разрабатываемых совместно с организациями-партнерами	
Модуль «Профессиональное развитие. Адаптация и трудоустройство»	
Организация участия обучающихся в профессиональных конкурсах	1. Участие обучающихся в чемпионатах «Профессионалы» различных уровней. 2. Интерактивные лекции тематической направленности «Эффективные способы поиска работы»
Контроль за формированием портфолио	Создание электронного портфолио достижений обучающихся.

Раздел 3. Организационный

3.1. Кадровое обеспечение - это подбор, расстановка и оценка кадров, а также стимулирование и мотивация к деятельности. Кадры, обеспечивающие планирование и организацию воспитательной деятельности колледжа, представлены:

Кадровая единица
Директор колледжа
Заместитель директора по воспитательной работе
Заведующий отделением
Председатель предметно-цикловой комиссии
Социальный педагог
Педагог- организатор
Куратор учебной группы
Мастер производственного обучения
Педагог-психолог
Воспитатель общежития
Руководитель кружкового объединения, спортивной секции
Преподаватель - предметник
Библиотекарь

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

№	Документ
Правоустанавливающие документы	
1.	Утвержденные должностные инструкции педагогических работников с внесенными вопросами воспитательной деятельности
2.	Положение о кураторстве в КГА ПОУ ХТК
3.	Положение о студенческом совете КГА ПОУ ХТК
4.	Положение о совете общежития КГА ПОУ ХТК
5.	Положение о мерах поощрения студентов КГА ПОУ ХТК
6.	Приказы: - о назначении кураторов учебных групп - о проведении родительских собраний - о проведении «Разговоров о важном» - о проведении конкурсов, смотров, профессионально ориентированных мероприятий
Формы документов куратора учебной группы	
1.	Формы: - Плана воспитательной работы куратора учебной группы - Социального паспорта учебной группы - Информационного листа о проведенном мероприятии - Карточки студента, стоящего на внутреннем учете колледжа
Программы	
2	Программы: - психолого-педагогического сопровождения и адаптации студентов 1 курса; - личностного и профессионального становления студента

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Формы поощрения:

Нематериальные

- ☒ Благодарственное письмо, Благодарность, Грамота, Диплом, Сертификат
- ☒ Фотовыставки изделий, работ
Персональные выставки работ.
- ☒ Публичное признание заслуг, публикации в СМИ
- ☒ Предоставление возможности получения дополнительных управленческих навыков по средством направления на образовательные мероприятия регионального, городского уровня

Материальные

- ☒ Повышенная стипендия колледжа
- ☒ Назначение на именные стипендии: Правительства Российской Федерации, им. Н.Н.Муравьева-Амурского, мэра г.Хабаровска, им. профессора Даниловского
- ☒ Вручение брендированной продукции колледжа

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности	
1.	Успешное освоение образовательных программ по специальности
2.	Участие и результативность в конкурсах, чемпионатах и мероприятиях профессиональной направленности.
3.	Активное участие в профориентационной работе.
4.	Активное участие в спортивной жизни колледжа, фестивалях ВФСК ГТО «Подтянись к движению», сдаче нормативов ВФСК ГТО.
5.	Плодотворная работа в органах студенческого самоуправления
6.	Участие и результативность в творческой жизни колледжа, конкурсах творческой направленности различных уровней.

Анализ воспитательного процесса

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» готовит специалистов для сферы услуг. Среднегодовая численность контингента – 1800 человек. В гендерном отношении 70% контингента составляют девушки, 30% - юноши. Ежегодно в колледже обучается более 100 детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа; около 60-ти обучающихся имеют ограниченные возможности здоровья.

В колледже создана и успешно развивается единое воспитательное пространство, которое опирается на взаимодействие воспитательного потенциала внутренней и внешней социокультурной среды. Система управления воспитательной деятельности создана и работает достаточно эффективно.

Большое внимание уделяется вопросам **психолого-педагогического сопровождения** становления личности будущего специалиста: адаптации, социализации, формированию Я-концепции. Работа начинается с первых дней пребывания обучающихся в колледже: в первые две недели проходят 5-ти часовые тренинги «Погружение», где молодым людям даются основные технологии познания самих себя, навыки самоанализа «Колесо жизненного баланса», психологические разминки «Кто ты» Какой ты?»; обучающиеся приобретают навыки работы в команде, знакомятся с технологиями командной

работы. В рамках адаптации проводится творческий конкурс учебных групп «Дерзайте! Вы талантливы!». С целью формирования корпоративной культуры проводится квест «Платформа», в рамках которого проходит знакомство с историей и традициями колледжа, выявляются лидеры, которые позже проходят этап подготовки к работе в органах студенческого самоуправления. Большое внимание уделяется и технологиям целеполагания.

Профессионально-бизнес-ориентированное направление реализуется в следующих форматах: курсы дополнительного образования «Введение в специальность», где обучающиеся знакомятся с содержанием будущей профессии, посещают предприятия сферы услуг. Интересен формат эссе «Моя будущая профессия». «Я в профессии через 10 лет» с использованием элементов сторителлинга. Колледж активно включился в движение «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия, «Абилимпикс». Большим достижением является членство Будко О. в составе команды Российской Федерации проводятся олимпиады профессионального мастерства по всем специальностям и профессиям. Интересен обучающимся и Клуб интересных

встреч «технология успеха», где они встречаются с людьми, добившимися успеха в профессиональной сфере, в том числе и с выпускниками. Традицией стало и проведение недели профессии, когда обучающиеся в креативной форме представляют свои профессиональные достижения, получают информацию о перспективах развития сферы услуг в Хабаровском крае.

Гражданско-патриотическое воспитание – одно из приоритетных в колледже. Интересен формат проектной работы «Мой город будущего»: обучающиеся учатся принимать ответственность за создание комфортной городской среды. Проводится смотр эссе «Мы в ответе за свой город (край, поселок, деревню). «Научно-исследовательский проект «Каменная музыка архитектуры Хабаровска» занял 1 место на Студенческой научной весне – 2019.

Эмоциональный отклик вызывают у обучающихся мероприятия, посвященные Дню Победы: акция «Милосердие», литературные конвенты «...в какой-то мере все мы тоже вернувшиеся с той войны», вечера Памяти «Поклонимся великим тем годам», цикл устных журналов «Трудные дороги Победы», кинозал «Память». Традиционной стала акция «Война в судьбе моей семьи».

В рамках социализации обучающихся в колледже развивается добровольчество и благотворительность: активно действует отряд «Милосердие», объединение «Вместе». Объектами заботы являются КГБУЗ «Дом-интернат для престарелых и инвалидов №1», где проводятся акции «Добрые руки» с оказанием парикмахерских услуг, фотосессии с дарением фотографий; КГБУЗ «Дом ребенка № 1», где проводится акция «Подари праздник детям»; КДКБ №4 им. Пиотровича (онкогематологическое отделение). Школа-интернат № 3.

Культурно-творческое направление представлено рядом традиционных мероприятий: творческим конкурсом «Зажги свою звезду», программами «От сердца к сердцу», посвященной Дню учителя, «В твою любовь я кутаюсь, как в шаль...», посвященной Дню матери с приглашением мам, бабушек наших обучающихся.

Одно из направлений воспитательной работы – **формирование экологической культуры и экологического самосознания.** Активно работает Клуб экологической культуры «Авангард». Его деятельность носит практикоориентированный характер: проводились исследования состояний воздуха в учебных аудиториях, определялся химический состав воды. Проведена научно-практическая конференция «Экологическая культура и ее значимость в жизни человека и общества». Члены клуба ежегодно принимают участие в городских акциях «Чистые берега Амура», посадке зеленых насаждений. В рамках учебной дисциплины «Экология» обучающиеся знакомятся с принципами бережливого производства.

В целях **здоровьесбережения** ежегодно проводятся Дни здоровья с использованием спортивной инфраструктуры парка «Динамо», проходят первенства колледжа по настольному теннису, баскетболу, волейболу. Команды колледжа успешно принимают участие в краевых и городских спартакиадах.

В колледже работает 7 спортивных секций: «Баскетбол», «Волейбол», «Легкая атлетика», «Настольный теннис», «Лыжные гонки», «Готовимся к ГТО», «Стрелок». Традиционно проводятся информационно-профилактические встречи с врачами-наркологами, работниками Цента Анти-СПИД. Вызывают интерес у обучающихся и конкурсы социальной рекламы, плакатов и артефактов «Посмотри. Подумай. Прими решение».

Одно из важнейших направлений – профилактика безнадзорности и правонарушений. Успешно работает Совет по профилактике правонарушений, Клуб правовых знаний. В колледже ведется внутренний учет обучающихся, имеющих отклонения от норм поведения. Ежегодно проводятся рейды в общежитие совместно с органами Госнарконтроля и ПДН, информационно-профилактические встречи с работниками ПДН «Ответственность несовершеннолетних перед законом».

В целях обеспечения реализации прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом, решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив в колледже создана **система студенческого самоуправления.** Совет общежития и Студенческий совет колледжа принимают активное участие в городском конкурсе «Студенческий актив. Совет общежития, Совет колледжа: 2021, 2022, 2023, 2024 – занимает 1-2 места.

В состав студенческого совета входят обучающиеся, стремящиеся овладеть управленческими навыками, социально активные и ответственные. Они заявили о себе, участвуя в краевых образовательных проектах «Инсайт», «Фабрика». Были участниками Форума студенческого самоуправления в МЦ

«Океан» (г. Владивосток). Приобретенные навыки и знания члены студенческого совета успешно транслируют в рамках образовательного проекта колледжа «4К: содружество успешных людей».

В целях формирования специалиста будущего в колледже реализуется проект «4К: содружество успешных людей», в рамках которого обучающиеся знакомятся с моделью специалиста будущего, приобретают навыки работы в команде, учатся целеполаганию, тайм-менеджменту и др.

В колледже успешно функционирует система работы по предупреждению безнадзорности и профилактике правонарушений, которая включает Совет по профилактике правонарушений, Центр медиации, Совет кураторов. Особое место занимает отлаженная индивидуальная работа с обучающимися, позволяющая учитывать уровень социализации, развития психоэмоциональной сферы каждого обучающегося

«Хабаровский технологический колледж» занимает определенную нишу в социокультурной жизни г.Хабаровска. Важной ее составляющей является добровольческая и благотворительная деятельность: в 2022 г. объединение «Вместе» заняло 2 место, а в 2021 г 1 место в городском конкурсе на лучшую организацию добровольческой деятельности «Хабаровск – территория добра».

Творческие коллективы принимают участие и занимают призовые места в районных конкурсах патриотической песни «Виктория»; неоднократно колледж становился победителем краевого конкурса концертных программ в номинации «Лучшая концертная программа».

Значительным событием в культурной жизни города являлся конкурс альтернативной моды «Фьюжн», переросший сегодня в конкурс моды «Трансформация», имеющий статус международного.

**Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.01 Официант, бармен**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Реализация профессионального компонента в преподавании общеобразовательных дисциплин	1 курс	В течение учебного года	Преподаватели общеобразовательных дисциплин
	2. Кураторство			
1	Организационно-психологические тренинги профорientационной направленности «Погружение»	1 курс	сентябрь	Заведующий отделом по социальным вопросам, педагог дополнительного образования, куратор
2	Тематические классные часы «Давайте познакомимся»	1 курс	сентябрь	Куратор
3	«Рядом и, конечно, немного впереди» - цикл тематических классных часов о форматах взаимоотношений куратора и студента.	1-2 курс	В течение учебного года	Куратор, психолог
4	Тематические классные часы «Этика и психология семейной жизни»	1-2 курс	Ноябрь-февраль	Куратор
5	Организация работы педагога – психолога со студентами, требующими особого педагогического внимания.	1-2 курс	В течение учебного года	Психолог, куратор
6	Организация тренингов «Траектория профессионального развития»	1-2 курс	По отдельном у графику	Председатель ПЦК
7	Цикл мероприятий по формированию нравственно-ориентированной «Я-концепции» студента.	1-2 курс	В течение учебного года	Заведующий отделом по социальным вопросам, педагог дополнительного образования, куратор
8	День окончания Второй мировой войны	1-2 курс	сентябрь	Куратор

	Тематические классные часы «Помним. Чтим. Гордимся» 2. Минута молчания			
9	Международный женский день 8 марта Тематические классные часы «Великие женщины России»	1-2 курс	март	Куратор
10	Конкурс профессионального мастерства «Мой первый успех»	2 курс	ноябрь	Куратор
11	Мастер-классы «Секреты профессии Официант, бармен»	1-2 курс	В течение учебного года	Работодатели, Председатель ПЦК, мастер группы, куратор
	3. Наставничество			
1	Организация обучения на курсах профессиональной направленности	1 курс	октябрь-декабрь	Специалист отделения дополнительного образования
2	Беседы «Моя профессия-мой выбор»»	2 курс	В течение учебного года	Преподаватели профессионального цикла
3	Анкетирование по определению правильности выбранной профессии после первой практики.	2 курс	январь	Руководитель практики
4	Обучение постановке целей «Будет цель – будет и дорога»	1-2 курс	ноябрь	кураторы
5	Тематические занятия «Этика поведения при трудоустройстве»	1-2 курс	В течение учебного года	Преподаватели профессионального цикла
6	Круглый стол на тему «По одежке встречают»	1-2 курс	май	Преподаватели профессионального цикла, куратор
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	Смотр творческих работ «Моя будущая профессия»	1 курс	октябрь	Председатель ПЦК, куратор
2	Тренинг «Тайм-менеджмент»	1 курс	сентябрь	Заведующий отделом по учебно-производственной работе, куратор
3	Тренинг «Мои профессиональные цели»	2 курс	ноябрь	Куратор
4	Сторис-тест «Я в профессии через 10 лет»	2 курс	ноябрь	Куратор

5	Творческие встречи с людьми, добившимися успеха в профессиональной деятельности.	1-2 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, куратор,
6	Тренинг «Мое дело»	1-2 курс	декабрь	Куратор
7	Организация экскурсии на предприятия профильной профессии.	1-2 курс	В течение учебного года	Мастер производственного обучения, преподаватели профессионального цикла
8	Тематические классные часы: «Зову в свою профессию» «Карьера: настоящее и будущее» «Шаг в будущее»	1-2 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, куратор,
9	Театрально-музыкальное представление-конкурс «Знатоки профессии»	1-2 курс	март	Председатель ПЦК, куратор, преподаватели профессионального цикла
10	Деловая игра «Бизнес-гейм»	1-2 курс		Работодатели, Председатель ПЦК, куратор
11	Анкетирование «Руководитель или подчиненный»	1-2 курс	октябрь	Куратор
12	Клуб интересных встреч «Технология успеха» Встречи с людьми, в том числе выпускниками колледжа, добившимися успеха в своей профессиональной деятельности.	1-2 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, куратор,
13	Образовательный квест «Платформа». Будущая профессиональная карьера: нелинейность, многозадачность. Быть готовым.	1-2 курс	декабрь	Председатель ПЦК, куратор, преподаватели профессионального цикла
14	Просветительское мероприятие «Завтрак с амбассадором»	1-2 курс	февраль	Председатель ПЦК, куратор,
15	Мастер-классы «Тайны моей профессии»	1-2 курс	В течение учебного года	Работодатель, Преподаватели профессионального цикла
16	Конкурс эссе «Я расскажу о своей профессии»	1-2 курс	апрель	куратор
17	Погружение в будущую профессию по технологии сторителлинга «Моя специальность через 10 лет»	1 курс	май	Председатель ПЦК, куратор
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Участие в Студенческой научной весне с работами, связанными с историей становления общественного питания в	1-2 курс	Март-апрель	Председатель ПЦК, преподаватели профессионального

	Хабаровске. Предлагаемая тематика: - Первые предприятия общественного питания в г. Хабаровске (1870-е г.г.) - Исследование потребительских предпочтений в ресторанном бизнесе г. Хабаровска. - Гастрономический туризм: развитие и возможности для ресторанного бизнеса в Хабаровском крае. - Роль социальных сетей и онлайн-рейтингов в ресторанном бизнесе г. Хабаровска.			ого цикла, куратор
2	Создание выставки «Сервировка стола с элементами культуры Дальнего востока».	1-2 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, мастер производственного обучения, преподаватели профессионального цикла
3	Выставка тематического оформления банкетных столов.	1-2 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, мастер производственного обучения, преподаватели профессионального цикла.
4	Создание оригинальных авторских оформлений стола с символикой ресторана.	2 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, мастер производственного обучения.
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Конкурс эссе «Моя профессия в моей семье».	22 курс	ноябрь	куратор
2	Тематический классный час «У нас это семейное»	1-2 курс	декабрь	куратор
3	Родительские собрания групп 1 курса с приглашением преподавателей профессионального цикла «Успешность в овладении специальностью – в единстве родителей и педагогов»	1 курс, родители	октябрь	Председатель ПЦК, мастер производственного обучения, куратор
4	Родительские собрания групп 2 курса «Родителям о будущей специальности их детей»	2 курс, родители	сентябрь	Председатель ПЦК, мастер производственного обучения, куратор
	7. Самоуправление			

1	Творческий конкурс групп нового набора ««Стремление, творчество, успех!»»	1 курс	Сентябрь	Педагог дополнительного образования, студенческий совет
2	Посвящение в жильцы общежития «Общий дом - общее дело»	1 курс	Октябрь	Воспитатель общежития, совет общежития
3	Посвящение в студенты «Ученым можешь ты не быть, а вот студентом стать обязан!»	1 курс	Октябрь	Педагог дополнительного образования, студенческий совет
4	Круглый стол с участием членов студенческого актива «Коррупционер – это человек, не любящий свою Родину» (Гришковец Е.)	1-2 курс	Октябрь	Председатель ПЦК, студенческий совет
8. Профилактика и безопасность				
1	Психологическое тестирование по выявлению студентов, склонных к девиантному поведению	1-2 курс	октябрь	Заведующий отделом по социальным вопросам, педагог дополнительного образования, социальные педагоги
2	Тематический классный час «Безопасный интернет» (со специалистом по цифровой безопасности)	1-2 курс	В течение учебного года	Куратор
3	Конкурс эссе «Моя безопасность – моя ответственность»	1-2 курс		Председатель ПЦК, куратор
4	Тематические учебные занятия по дисциплине «История» «Опасность терроризма и экстремизма для общества и государства»	1 курс	В течение учебного года	Преподаватель истории
5	Заседание Совета по профилактике правонарушений	1-2 курс	По графику	Председатель совета по профилактике правонарушений
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	Работа клуба «Социальное партнерство»	2курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, куратор
2	Профориентационные экскурсии на предприятия.	1 курс	В течение учебного года	Преподаватели профессионального цикла, мастер

				производственно го обучения
3	Приглашение работодателей в качестве членов жюри на конкурсы профессионального мастерства «Мой первый успех», «Трансформация», «Образ»	1-2 курс	Март-май	Заместитель директора по ПР, Председатель ПЦК, старший мастер.
4	Учебные экскурсии на производственные предприятия, базы практики: - ООО «Бриз», ресторан «Графинь»; - ООО «ПланктонМаркет», кофейня «Пряное»; - ООО «Мозес», пельменная «Te100 пельменей»; - ООО «МЛ», ресторан «Русский»; - ООО «Компания Густав», ресторан «Густав & Густав»; - ООО «Келди», кофейня «Келди»; - ООО «Колбасабар», митерия «Kolba#sabar»; - ООО «Дальневосточная ресторанный компания», кафе-бар «Терраса»; -АО «Хабаровсктурист», ресторан «Амакс».	2 курс	В течение учебного года	Мастер производственно го обучения.
5	Конкурс проектов «Официант, бармен» как аспект реализации творческой личности студента».	2 курс	ноябрь	Председатель ПЦК, преподаватели профессиональн ого цикла
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Участие обучающихся в чемпионатах «Профессионалы» различных уровней, Абилимпикс.	1-2 курс	сентябрь	Председатель ПЦК, мастер производственно го обучения, преподаватели профессиональн ого цикла
2	Интерактивные лекции тематической направленности «Эффективные способы поиска работы»	2 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, преподаватели профессиональн ого цикла
3	Обучение технологии самоанализа личности «Я – это интересно».	1-2 курс	ноябрь	куратор
4	Создание электронного портфолио достижений обучающихся.	1-2 курс	В течение учебного года	Председатель ПЦК, куратор