Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
(среднее специальное учебное заведение)
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЮУМК»
_____ / А.П. Большаков
«09» 09 2014 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

вид подготовки базовый
форма подготовки очная

г. Челябинск, 2014

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», примерными программами, утвержденными Советом по примерным программам СПО Министерства образования и науки Челябинской области, с учетом запросов работодателей и особенностей развития региона.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии блока ОПД и ПМ специальности «Технология продукции общественного питания» протокол №1 от «09» 09 2014 г.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное образовательное учреждение средне профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчики:
Заболотских Л., преподаватель
Горячек Е.П преподаватель
Драчева Л.А., преподаватель
Акимжанова А.Б., преподаватель
Главщикова С.С., преподаватель
Трусова Н.В., преподаватель
Баренкова Е.С преподаватель
Луковская М.А., преподаватель
Каримова В.Ш., преподаватель
Самсонова О.В., преподаватель
Егорова Г.Н., преподаватель
Волкова О.Н., преподаватель
Хисамова Г.Д преподаватель
Титова Н.В., преподаватель
Макавкина Т.А., преподаватель
Нестеренко И.М., преподаватель
Злыдарева Н.Ю., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 5
1.1. Требования к поступающим 5
1.2. Нормативный срок освоения программы 5
1.3. Квалификационная характеристика выпускника 5
2. Характеристика подготовки 6
3. Структура основной профессиональной образовательной программы
4. Базисный учебный план
5. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы
6. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
Приложения
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
- Экспертные заключения
- Предложения по использованию вариативной части ОПОП с учетом региональных потребностей.
- Учебный план
- Календарный учебный график
- Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла
- Рабочие программы профессиональных модулей
- Рабочие программы учебной и производственной практик
- Материалы для оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы
– Распределение формирования компетенций в структуре ОПОП

1. Общие положения

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

– Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27августа 2009 г.

– Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г.

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 11.06.14 г. № 465)

– Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (от ФГУ ФИРО).

– Разъяснения по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в областных государственных образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования (приказ МОиН Челябинской области от 28 марта 2011 г. № 01-330).

– Положение по практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291).

– Примерные ОПОП, рекомендованный Советом МОиН Челябинской области (протокол № 6 от 03.06.2013г.)

– Положения и нормативные документы ГБПОУ «ЮУМК»

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

СПО- среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ- программа подготовки специалистов среднего звена;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;
ПК – профессиональная компетенция.
МДК- междисциплинарный курс.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 2 года 10 месяцев при *очной* форме подготовки на базе среднего (полного) общего образования, 3 года 10 месяцев при *очной* форме на базе основного общего образования.

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

1.3.1.Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

1.3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

1.3.3. Требования к результатам освоения ОПОП:

– Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

ОК 11.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

-Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания

ПК 1.1.Анализировать возможности организации по производству продукции

общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2.Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3.Контролировать качество выполнения заказа.

ПК.1.4.Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

- Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

ПК 2.7 Организовывать процесс обслуживания потребителя на предприятиях питания в гостиницах и туристических комплексах.

ПК 2.8 Грамотно организовывать процесс психологического обслуживания в гостиничных и туристических комплексах.

ПК 2.9 Соблюдать этические и правовые нормы профессиональной и межкультурной коммуникации.

- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1.Выявлять потребности целевых групп потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2.Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3.Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1.Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3.Проводить контроль качества услуг общественного питания.

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих: 16399 Официант; 11176 Бармен.

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5.5. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.6. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 5.8. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 5.9. Обслуживать потребителей бара.

ПК 5.10. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве менеджера в организациях общественного питания разных типов и классов.

3. СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

– общего гуманитарного и социально-экономического;

– математического и общего естественнонаучного;

– профессионального;

и разделов:

– учебная практика;

– производственная практика (по профилю специальности);

– производственная практика (преддипломная);

– промежуточная аттестация;

– государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

4.3. Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Организация питания в организациях общественного питания.

4.3.2. Организация обслуживания в организациях общественного питания

4.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

4.3.4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

4.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих: 16399 Официант; 11176 Бармен.

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: 51. Менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
среднего (полного) общего образования – 3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	**58**	**642**	**2088**	**1198**	**30**	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**		**642**	**428**	**330**		
ОГСЭ.01	Основы философии			48			1-2
ОГСЭ.02	История			48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык			166	166		1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		332	166	164		1-3
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**72**	**48**	**36**		
ЕН.01	Математика						1
П.00	**Профессиональный цикл**		**2418**	**1612**	**832**	**30**	
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***		**1062**	**708**	**376**	**15**	
ОП.01.	Экономика организации						2
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности						2
ОП.03.	Бухгалтерский учет						2-3
ОП.04.	Документационное обеспечение управления						2
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации						2-3
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности						2-3
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда						1-2

ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации						1-3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			68	48		1
ПМ.00	***Профессиональные модули***		**1356**	**904**	**456**	**15**	
ПМ.01	**Организация питания в организациях общественного питания**						**1-2**
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания						1
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания						1-2
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена						1
ПМ.02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**						**1-3**
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания						1-3
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности						3
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания						1-3
ПМ.03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**						**3**
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания						3
ПМ.04	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**						**1-3**
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия						1
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания						3
ПМ.05	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**						

	Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно)	**25**	**1350**	**900**	**312**		
	Всего часов по учебным циклам ППССЗ	**83 нед.**	**4482**	**2988**	**1510**	**30**	
УП.00.	**Учебная практика**	**26 нед.**		**936**			
ПП.00.	**Производственная практика (практика по профилю специальности)**						
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**	**4 нед.**					
ПА.00	**Промежуточная аттестация**	**5 нед.**					
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**6 нед.**					
ГИА.01	**Подготовка выпускной квалификационной работы**	**4 нед.**					
ГИА.02	**Защита выпускной квалификационной работы**	**2 нед.**					
ВК.00	**Время каникулярное**	**23 нед.**					
	Всего	**147 нед.**					

5. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится колледжем по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- перечень вопросов промежуточной аттестации;
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, лабораторных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств (комплекты контрольно-оценочных средств), включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЮУМК» после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной

квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы государственного образца.

МАТРИЦА соответствия компетенций и составных частей ОПОП специальности 43.02.01Организация обслуживания в общественном питании

	Индексы дисциплин	Наименование дисциплины, МДК	Общие											Профессиональные																												
			ОК 01.	ОК 02.	ОК.03	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК11	ПК 1.1	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 2.9	ПК 3.1.	ПК 3.2	ПК 3.3.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 5.7	ПК 5.8	ПК 5.9	ПК 5.10
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОГСЭ.01	Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																														
	ОГСЭ.02	История	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																														
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																														
	ОГСЭ.04	Физическая культура		+	+			+																																		
		Вариативная часть																																								
	ОГСЭ.05	Россиеведение																																								
ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл	ЕН.01	Математика		+																																						
П.00 Профессиональный цикл	ОПД.01	Экономика организации	+	+	+	+											+																									
	ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	+	+	+	+																								+												
	ОПД.03	Бухгалтерский учет	+		+				+			+					+																									
	ОПД.04	Документационное обеспечение управления	+									+									+																					
	ОПД.05	Финансы и	+	+	+	+			+			+					+					+																				

	валютно-финансовые операции организации																																								
ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	+			+	+														+																					
ОПД.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		+	+							+		+	+			+					+																			
	Вариативная часть																																								
ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	+														+		+		+	+					+	+	+			+										
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+			+	+	+											+	+	+										
	Вариативная часть																																								
ОПД.10	Основы предпринимательства																																								
ОПД.11	Управление качеством																																								
ОПД.12	Стратегический менеджмент																																								
	Вариативная часть																																								
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	+	+	+	+		+	+			+		+	+	+	+																									
МДК 01.01	Товароведение продовольственных	+	+	+	+		+	+			+		+	+	+	+																									

	товаров и продукции общественного питания																																								
МДК. 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	+	+	+	+		+	+			+		+	+	+	+																									
МДК. 01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	+	+	+	+		+	+			+		+	+	+	+																									
УП.01	Учебная практика	+	+	+	+		+	+		+	+		+	+	+	+																									
	Вариативная часть																																								
ПМ02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+						+	+	+	+	+	+	+	+	+																
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+						+	+	+	+	+	+	+	+	+																
МДК 2.02	Психология и этика профессиональной деятельности	+	+	+			+	+			+						+	+	+	+	+	+	+	+	+																
МДК 2.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+						+	+	+	+	+	+	+	+	+																
УП.02	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+																
ПП.02	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+																
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	+	+	+	+			+																		+	+	+													

МДК 3.01	Маркетинг в организациях общественного питания	+	+	+	+			+																			+	+	+													
	Вариативная часть																																									
ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+	+	+	+			+																						+	+	+										
МДК04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	+	+	+							+																			+	+	+										
МДК04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+	+	+							+																			+	+	+										
УП.04	Учебная практика	+	+	+							+																			+	+	+										
	Вариативная часть																																									
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих: 16399 Официант, 11176 Бармен	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 05.01	Технология выполнения работ по профессии «Официант»	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК 05.02	Технология выполнения работ по профессии «Бармен»	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.05	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП 05	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

2020-21

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ "ЮУМК"
_____ А.Г.Большаков
"__" _____ 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Южно-Уральский многопрофильный колледж"
по специальности среднего профессионального образования
43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании"
по программе базовой подготовки

Квалификация: Менеджер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	32	7	2		1		10	52
III курс	26	4	9		2		11	52
IV курс	25	0	4	4	2	6	2	43
Всего	**122**	**11**	**15**	**4**	**7**	**6**	**34**	**199**

2. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (чел.)						Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	В т.ч. в форме практической подготовки	в том числе		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 16 нед	8 сем. 13 нед
							Лаб. и практ. занятий, вкл. Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
	Недельная нагрузка								*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	**1з/8дз/3э**	**2106**	**702**	**1404**	**248**	**366**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	*Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые*	**-/7дз/1э**	**1139**	**379**	**760**	**136**	**366**	**0**	**320**	**440**	0	0	0	0	0	0
ОУДБ.01	Русский язык	-,э	118	40	78	18	38		34	44						
ОУДБ.02	Литература	-,дз	121	40	81	6	2		51	30						
ОУДБ.03	Иностранный язык	-,дз	175	58	117	24	117		51	66						
ОУДБ.04	История	-,дз	175	58	117	10	10		51	66						
ОУДБ.05	Физическая культура	з,дз	175	58	117	0	115		51	66						
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,дз	105	35	70	32	32		34	36						
ОУДБ.07	Астрономия	дз	54	18	36	0	10			36						
ОУДБ.08	Естествознание	-,дз	162	54	108	34	42		48	60						
ОУДБ.09	Родная литература	-,дз	54	18	36	12	0			36						
ОУДП.00	*Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные*	**-/1дз/2э**	**908**	**303**	**605**	**104**	**238**		**253**	**352**						
ОУДП.01	Математика	-,э	405	135	270	28	140		102	168						
ОУДП.02	Информатика	-,дз	150	50	100	10	50		34	66						
ОУДП.03	Экономика	-,э*	189	63	126	36	36		58	68						
ОУДП.04	Право	-,э*	164	55	109	30	12		59	50						
УДД.00	*Учебные дисциплины дополнительные*	**1з/0дз/-**	**59**	**20**	**39**	**8**	**35**	**0**	**39**	**0**						
УДД.01	Основы профессиональной идентичности	э	59	20	39	8	35		39							
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**0з/5дз/-**	**714**	**238**	**476**	**143**	**354**		**0**	**0**	**108**	**116**	**40**	**64**	**112**	**36**
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	56	8	48	20	8								48	
ОГСЭ.02	История	дз	56	8	48	16	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,дз,-,дз	198	32	166	67	166				30	34	20	32	32	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	з,з,з,з,з,дз	332	166	166	34	164				30	34	20	32	32	18
ОГСЭ.05	Россиеведение	дз	72	24	48	6	8					48				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**-/1дз/-**	**72**	**24**	**48**	**30**	**36**		**0**	**0**	**48**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Математика	дз	72	24	48	30	36				48					
П.00	**Профессиональный цикл**	**1з/22дз/13э**	**4632**	**1232**	**3400**	**2742**	**1132**	**50**	**0**	**0**	**456**	**748**	**536**	**764**	**464**	**432**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**1з/8дз/5э**	**1599**	**533**	**1066**	**680**	**638**	**20**	**0**	**0**	**86**	**132**	**140**	**152**	**430**	**126**
ОПД.01	Экономика организации	э	150	50	100	70	40	20					100			
ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	дз	48	16	32	14	12							32		
ОПД.03	Бухгалтерский учет	э	138	46	92	64	60								92	
ОПД.04	Документационное обеспечение управления	дз	72	24	48	32	20								48	
ОПД.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	э	105	35	70	42	20								70	
ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	дз	75	25	50	20	48					50				
ОПД.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	э	153	51	102	80	44				54	48				
ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-,дз,э	318	106	212	100	202						40	80	92	
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	-,дз	102	34	68	48	48							40	28	
ОПД.10	Управление качеством	дз	75	25	50	40	20								50	
ОПД.11	Стратегический менеджмент	-,дз	141	47	94	76	48								50	44
ОПД.12	Основы проектной деятельности	-,з	99	33	66	50	50				32	34				
ОПД.13	Основы предпринимательской деятельности	дз*	72	24	48	28	10									48
ОПД.14	Способы поиска работы, трудоустройства	дз*	51	17	34	16	16									34
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/14дз/8э**	**3033**	**699**	**2334**	**2062**	**494**	**30**	**0**	**0**	**370**	**616**	**396**	**612**	**34**	**306**
ПМ.01	**Организация питания в организациях общественного питания**	**Эк**	***786***	***190***	***596***	***524***	***160***	***0***	***0***	***0***	***370***	***226***	***0***	***0***	***0***	***0***
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	э	240	80	160	130	74				160					
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		240	80	160	130	66				78	82				
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	дз	90	30	60	48	20				60					
УП.01	Учебная практика	-,дз	144		144	144					72	72				
ПП.01	Производственная практика	дз	72		72	72						72				
ПМ.02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**	**Эк**	***1254***	***334***	***920***	***792***	***206***	***30***	***0***	***0***	***0***	***128***	***180***	***612***	***0***	***0***
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	э,дз,э	483	161	322	260	90	14				128	66	128		
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	-,дз*	219	73	146	120	76	6					64	82		
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	-,дз*	300	100	200	160	40	10					50	150		
УП.02	Учебная практика	дз	72		72	72								72		
ПП.02	Производственная практика	дз	180		180	180								180		
ПМ.03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**	**Эк**	***204***	***44***	***160***	***142***	***40***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***34***	***126***
МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	дз	132	44	88	70	40								34	54
ПП.03	Производственная практика	дз	72		72	72										72
ПМ.04	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**	**Эк**	***234***	***54***	***180***	***160***	***40***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***180***
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		75	25	50	40	30									50
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		87	29	58	48	10									58
ПП.04	Производственная практика	дз	72		72	72										72
ПМ.05	**Выполнение работ по профессиям рабочих: 16399 Официант; 11176 Бармен**	**Эк**	***555***	***77***	***478***	***444***	***48***	***0***	***0***	***0***	***0***	***262***	***216***	***0***	***0***	***0***
МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии "Официант"	дз	126	42	84	64	20					84				
МДК.05.02	Технология выполнения работ по профессии "Бармен"	дз	105	35	70	56	28					70				
УП.05	Учебная практика	-,дз	180		180	180						108	72			
ПП.05	Производственная практика	дз	144		144	144							144			
	Всего	**2з/36дз/16э**	**7524**	**2196**	**5328**	**3307**	**1888**	**50**	**612**	**792**	**612**	**864**	**576**	**828**	**576**	**468**
ПДП	**Преддипломная практика**					144										**4 нед**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**															**6 нед**

Консультации 4 часа в год на одного студента	**Всего**	Дисциплин и МДК	**612**	**792**	**540**	**612**	**360**	**576**	**576**	**324**
Государственная итоговая аттестация		Учеб. практики	**0**	**0**	**72**	**180**	**72**	**72**	**0**	**0**
1. Программа базовой подготовки		Произв. практики	**0**	**0**	**0**	**72**	**144**	**180**	**0**	**144**
1.1. Выпускная квалификационная работа		Экзаменов	0	3	1	3	2	2	3	2
Подготовка дипломной работы 4 недели		Диф.зачетов	0	8	3	6	3	6	4	6
Защита дипломной работы 2 недели		Зачетов	1	0	0	1	0	0	0	0

Утверждаю
Директор ГБПОУ «ЮУМК»
_____ А.П. Большаков
«__» _____ 20__ г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

образовательного учреждения среднего профессионального образования
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
по программе базовой подготовки

Квалификация: Специалист по земельно-имущественным отношениям
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 2020 / 21 УЧЕБНОГО ГОДА

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	2020																		2021																																				Всего часов
				Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					
					7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
				1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	
				2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25		
				3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26		
				4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27		
				5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28		
				6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29		
				Номера календарных недель																																																	
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35		
				Порядковые номера недель учебного года																																																	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
1 курс	**ОУД.00**	**Общеобразовательный цикл**	обяз. уч.																																																						
			сам. р. с.																																																						
	ОУДБ.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	обяз. уч.																																																						
			сам. р. с.																																																						
	ОУДБ.01	Русский язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2													78
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1													40
	ОУДБ.02	Литература	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	3				2		2		2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	4	2													81
			сам. р. с.	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1				1		1		1		1		1		1		1		1	1	1	1	1	2	1													40
	ОУДБ.03	Иностранный язык	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	3			4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2													117
			сам. р. с.	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1			2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1													58
	ОУДБ.04	История	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	3			4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2													117
			сам. р. с.	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1			2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1													58
	ОУДБ.05	Физическая культура	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	3			2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4													117
			сам. р. с.	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1			1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2													58
	ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																70
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																35
	ОУДБ.07	Астрономия	обяз. уч.																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2		2														36
			сам. р. с.																				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		1		1														18
	ОУДБ.08	Естествознание	обяз. уч.	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2												108
			сам. р. с.	1	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2	1	2	1	2			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1												54
	ОУДБ.09	Родная литература	обяз. уч.																					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2		2													36
			сам. р. с.																					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		1		1													18
	ОУДП.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	обяз. уч.																																																					
			сам. р. с.																																																					
	ОУДП.01	Математика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	8	6	8	6	8													270
			сам. р. с.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4													135
	ОУДП.02	Информатика	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2													100
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1													50
	ОУДП.03	Экономика	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4			2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2												126
			сам. р. с.	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2			1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1												63
	ОУДП.04	Право	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	3		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2												109
			сам. р. с.	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1												55
	УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**	обяз. уч.																																																					
			сам. р. с.																																																						
	УДД.01	Основы профессиональной идентичности	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	3																																				39
			сам. р. с.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	1																																				20
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	6/К	К	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	6/Э	Э	6/К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1404
	Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			15	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	3/К	К	15	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	3/Э	Э	3/К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	702
	Всего часов в неделю			45	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	9/К	К	45	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	9/Э	Э	9/К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	2106

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ 2020 / 21 УЧЕБНОГО ГОДА

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	2020																		2021																																			Формы промежуточной аттестации
			Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					
				7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
			1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	
			2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25		
			3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26		
			4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27		
			5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28		
			6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29		
			Номера календарных недель																																																				
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35		
			Порядковые номера недель учебного года																																																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
1 курс	**ОУД.00**	**Общеобразовательный цикл**																																																				**2 З / 9 ДЗ / 3 Э**
	ОУДБ.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые**																																																				**1 З / 8 ДЗ / 1 Э**
	ОУДБ.01	Русский язык																																								Э												1 Э
	ОУДБ.02	Литература																																							ДЗ													1 ДЗ
	ОУДБ.03	Иностранный язык																																							ДЗ													1 ДЗ
	ОУДБ.04	История																																							ДЗ													1 ДЗ
	ОУДБ.05	Физическая культура																З																													ДЗ													1 З /1 ДЗ
	ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности																																					ДЗ															1 ДЗ
	ОУДБ.07	Астрономия																																						ДЗ														1 ДЗ
	ОУДБ.08	Естествознание																																								ДЗ												1 ДЗ
	ОУДБ.09	Родная литература																																							ДЗ													1 ДЗ
	ОУДП.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные**																																																				**1 ДЗ / 2 Э**
	ОДБП.01	Математика																																									Э											1 Э
	ОДБП.02	Информатика																																							ДЗ													1 ДЗ
	ОДБП.03	Экономика																																									Э*											1 Э*
	ОДБП.04	Право																																									Э*											1 Э*
	УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**																																																				**1 З**
	УДД.01	Основы профессиональной идентичности																З																																								1 З
		Всего аттестаций в неделю																1	К	К																			1		1	6	2	2*	1	К	К	К	К	К	К	К	К	К	**2 З / 9 ДЗ / 3 Э**

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 2020 / 21 УЧЕБНОГО ГОДА

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	2020																		2021																																		Всего часов
				Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					
					7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
				1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	
				2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25		
				3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26		
				4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27		
				5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28		
				6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29		
				Номера календарных недель																																																	
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35		
				Порядковые номера недель учебного года																																																	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
2 курс	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	обяз. уч.																																																		
			сам. р. с.																																																		
	ОГСЭ.02	История	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2			4	2	4	2	4	2	4	4	2																																		48
			сам. р. с.	0	1	0	1	0	1	0			1	0	1	0	1	0	1	0	1																																		8
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																64
			сам. р. с.	1	1	0	1	0	1	0			1	1	0	1	0	1	0	1			1	0	1	0	1			0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0																16
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																64
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																64
	ОГСЭ.05	Россиеведение	обяз. уч.																				2	2	4	2	4			2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2																48
			сам. р. с.																				0	1	2	1	2			1	2	1	2	1	2	1	2	1	3	1	1																24
	ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	обяз. уч.																																																			0
			сам. р. с.																																																				0
	ЕН.01	Математика	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2			4	2	4	2	4	2	4	4	2																																		48
			сам. р. с.	1	2	1	2	1	2	1			2	1	2	1	2	1	2	2	1																																		24
	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.																																																			0
			сам. р. с.																																																				0
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	обяз. уч.																																																			0
			сам. р. с.																																																				0
	ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	обяз. уч.																				2	2	4	2	4			2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4																50
			сам. р. с.																				1	1	2	1	2			1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2																25
	ОПД.07	Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда	обяз. уч.		4	4	4	4	4	4			4	4	4	4	4	4	4	2			2	4	2	4	2			4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2																102
			сам. р. с.		2	3	2	2	2	3			2	2	3	2	2	2	2	2			1	2	0	2	1			2	0	2	1	2	0	2	1	2	0	1	1																51
	ОПД.12	Основы проектной деятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	4			2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																66
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	2			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																33
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.																																																			0
			сам. р. с.																																																				0
	ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	обяз. уч.																																																			0
			сам. р. с.																																																				0
	МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	обяз. уч.	10	10	12	10	12	10	12			10	12	10	12	10	12	10	8																																			160
			сам. р. с.	5	5	6	5	6	5	6			5	6	5	6	5	6	5	4																																			80
	МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	обяз. уч.	6	4	6	4	6	4	6			4	6	4	6	4	6	4	6	2		4	6	4	6	4			6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	2																160
			сам. р. с.	3	2	3	2	4	2	3			2	3	2	3	3	3	3	3	1		2	3	2	3	1			3	2	3	1	3	2	3	1	3	2	3	1																80
	МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4	4	4	4	4	4																																			60
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2																																			30
	УП. 01	Учебная практика	обяз. уч.								36	36																36	36																												144
	ПП. 01	Производственная практика	обяз. уч.																																									6	36	30										72
	ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	обяз. уч.																																																				0
			сам. р. с.																																																				0
	МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	обяз. уч.																				6	8	6	8	6			8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	10	10	4															128
			сам. р. с.																				3	4	3	4	3			4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	5	5	2															64
	ПМ.05	Выполнение работ по профессиям рабочих: 16399 Официант; 11176 Бармен	обяз. уч.																																																			0
			сам. р. с.																																																				0
	МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии "Официант"	обяз. уч.																				4	4	6	4	6			4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6																84
			сам. р. с.																				2	2	3	2	3			2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3																42
	МДК.05.02	Технология выполнения работ по профессии "Бармен"	обяз. уч.																				4	4	4	4	4			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2															70
			сам. р. с.																				2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1															35
	УП.05	Учебная практика	обяз. уч.																																							30	36	36	6												108
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	6/К	К	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	12	36	30	3/К	К	К	К	К	К	К	К	1476
	Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			15	18	18	18	18	18	18	0	0	18	18	18	18	18	18	18	18	3/К	К	15	18	18	18	18	0	0	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	3	0	0	0	0	0	3/К	К	К	К	К	К	К	К	576
	Всего часов в неделю			45	54	54	54	54	54	54	36	36	54	54	54	54	54	54	54	54	9/К	К	45	54	54	54	54	36	36	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	39	36	36	12	36	30	3/К	К	К	К	К	К	К	К	2052

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ 2020 / 21 УЧЕБНОГО ГОДА

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации
2 курс	**ОГСЭ.00**	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**2 З / 2 ДЗ**
	ОГСЭ.02	История	1 ДЗ
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	
	ОГСЭ.04	Физическая культура	2 З
	ОГСЭ.05	Россиеведение	1 ДЗ
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1 ДЗ**
	ЕН.01	Математика	1 ДЗ
	П.00	**Профессиональный цикл**	**1 З / 6 ДЗ / 4 Э**
	ОП. 00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**1 З / 1 ДЗ / 1 Э**
	ОПД.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	1 ДЗ
	ОПД.07	Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда	1 Э
	ОПД.12	Основы проектной деятельности	1 З
	ПМ. 00	**Профессиональные модули**	**6 ДЗ / 3 Э**
	ПМ. 01	**Организация питания в организациях общественного питания**	1 Эк
	МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	1 Э
	МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	
	МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	1 ДЗ
	УП. 01	Учебная практика	1 ДЗ
	ПП. 01	Производственная практика	1 ДЗ
	ПМ. 02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**	
	МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	1 Э
	ПМ. 05	**Выполнение работ по профессиям рабочих: 16399 Официант; 11176 Бармен**	
	МДК.05.01	Технология выполнения работ по профессии "Официант"	1 ДЗ
	МДК.05.02	Технология выполнения работ по профессии "Бармен"	1 ДЗ
	УП. 05	Учебная практика	1 ДЗ
	Всего аттестаций в неделю		**33 / 10 ДЗ / 4 Э**

2020: Сентябрь 7 14 21 28 | Октябрь 5 12 19 26 | Ноябрь 2 9 16 23 30 | Декабрь 7 14 21 28

2021: Январь 4 11 18 25 | Февраль 1 8 15 22 | Март 1 8 15 22 29 | Апрель 5 12 19 26 | Май 3 10 17 24 31 | Июнь 7 14 21 28 | Июль 5 12 19 26 | Август 2 9 16 23 30

Номера календарных недель: 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 27 28 29 30 31 32 33 34 35

Порядковые номера недель учебного года: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52

Всего аттестаций в неделю	2	З/К	К	1	5	1	3	1	1	К	К	К	К	К	К	К	К

П-301

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 2020 / 21 УЧЕБНОГО ГОДА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Всего часов
3 курс			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	обяз. уч.	52
		сам. р. с.	5
ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.	52
		сам. р. с.	52
ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	
		сам. р. с.	
ТД.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	
		сам. р. с.	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	обяз. уч.	100
		сам. р. с.	50
ОПД.01	Экономика организации	обяз. уч.	32
		сам. р. с.	16
ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	обяз. уч.	120
		сам. р. с.	57
ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	обяз. уч.	40
		сам. р. с.	18
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	
		сам. р. с.	
ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.	
		сам. р. с.	
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	обяз. уч.	
		сам. р. с.	194
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	обяз. уч.	97
		сам. р. с.	146
МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	обяз. уч.	73
		сам. р. с.	200
МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	обяз. уч.	100
		сам. р. с.	72
УП. 02	Учебная практика	обяз. уч.	180
ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.	
ПМ.05	Выполнение работ профессиям рабочих: 16399 Официант, 11176 Бармен	обяз. уч.	
		сам. р. с.	72
УП.05	Учебная практика	обяз. уч.	144
ПП.05	Производственная практика	обяз. уч.	1404
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			468
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			1872
Всего часов в неделю			

2020: Сентябрь (1 8 15 22 29 | 5 12 19 26 | 2 9 16 23 | 30 7 14 21 28) Октябрь (5 12 19 26 | 2 9 16 23 | 30 7 14 21 28) Ноябрь (2 9 16 23 | 30 7 14 21 28) Декабрь (4 11 18 25 | 1 8 15 22 29)

2021: Январь (4 11 18 25 | 1 8 15 22 29) Февраль (5 12 19 26 | 2 9 16 23 | 2 9 16 23 30) Март (2 9 16 23 30 | 6 13 20 27 | 4 11 18 25 | 1 8 15 22 29) Апрель (5 12 19 26 | 3 10 17 24 | 31 7 14 21 28) Май (5 12 19 26 | 2 9 16 23 30 | 7 14 21 28 | 4 11 18 25) Июнь (1 8 15 22 29 | 6 13 20 27 | 3 10 17 24 1 | 8 15 22 29 | 5 12 19 26 | 3 10 17 24 31) Июль (7 14 21 28 | 4 11 18 25 | 2 9 16 23 30 | 6 13 20 27) Август (3 10 17 24 31 | 7 14 21 28 | 4 11 18 25 | 1 8 15 22 29)

Номера календарных недель: 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35

Порядковые номера недель учебного года: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ 2020/ 21 УЧЕБНОГО ГОДА

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	2020																		2021																																			
			Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
				7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
			1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
			2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
			3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
			4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
			5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
			6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
			Номера календарных недель																																																		
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	
			Порядковые номера недель учебного года																																																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
3 курс	**ОГСЭ.00**	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																																			
	ОГСЭ.03	Иностранный язык																																	ДЗ																		
	ОГСЭ.04	Физическая культура																З																	З																		
	П.00	**Профессиональный цикл**																																																			
	ОП. 00	**Общепрофессиональные дисциплины**																																																			
	ОПД.01	Экономика организации																	Э																																		
	ОПД.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности																																		ДЗ																	
	ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации																																	ДЗ																		
	ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности																																																			
	ПМ. 00	**Профессиональные модули**																																																			
	ПМ. 02	**Организация обслуживания в организациях общественного питания**																																										Эк									
	МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания																ДЗ																		Э																	
	МДК.02.02	Психология и этика профессиональной деятельности																																	ДЗ																		
	МДК.02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания																																	ДЗ																		
	УП. 02	Учебная практика																																				ДЗ															
	ПП. 02	Производственная практика																																									ДЗ										
	ПМ. 05	**Выполнение работ профессиям рабочих: 16399 Официант, 11176 Бармен**							Эк																																												
	УП.05	Учебная практика			ДЗ																																																
	ПП.05	Производственная практика							ДЗ																																												
	Всего аттестаций в неделю				1				2									2	1	К	К														5	2		1					1	1	К	К	К	К	К	К	К	К	К

П-401

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 2020 / 21 УЧЕБНОГО ГОДА

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	2020																		2021																										Всего часов
				Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					
					7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
				1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
				2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
				3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24		
				4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25		
				5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26		
				6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27		
			Номера календарных недель	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		
			Порядковые номера недель учебного года	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		
4 курс	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	обяз. уч.																																													
			сам. р. с.																																													
	ОГСЭ.01	Основы философии	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4																													48
			сам. р. с.		1		1		1		1		1		1		1		1																													8
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	2	2	2	2																50
			сам. р. с.	1	1	1		1	1	1		1	1	1		1	1	1	1					1			1					1																16
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2																	50
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2																	50
	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.																																													
			сам. р. с.																																													
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	обяз. уч.																																													
			сам. р. с.																																													
	ОПД.03	Бухгалтерский учет	обяз. уч.	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4																													92
			сам. р. с.	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2																													46
	ОПД.04	Документационное обеспечение управления	обяз. уч.	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4																													48
			сам. р. с.	1	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2																													24
	ОПД.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	2																												70
			сам. р. с.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	1																												35
	ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	обяз. уч.	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4																													92
			сам. р. с.	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2																													46
	ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2																														28
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1																														14
	ОПД.10	Управление качеством	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4																													50
			сам. р. с.	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2																													25
	ОПД.11	Стратегический менеджмент	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2			6	6	6	6	6	6	6	8	6	2																108
			сам. р. с.	1	2	1	3	1	2	1	3	1	2	1	3	1	2	1	2	1			2	2	3	3	2	3	3	4	3	1																54
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.																																													
			сам. р. с.																																													
	ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	обяз. уч.																																													
			сам. р. с.																																													
	МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	обяз. уч.																				8	10	10	10	10	10	10	10	10																	88
			сам. р. с.																				4	5	5	5	5	5	5	5	5																	44
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.																															24	36	12												72
	ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	обяз. уч.																																													
			сам. р. с.																																													
	МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	обяз. уч.																				6	6	4	6	4	6	4	6	6	2																50
			сам. р. с.																				3	3	2	3	2	3	2	3	3	1																25
	МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	обяз. уч.																				4	6	8	6	8	6	8	6	6																	58
			сам. р. с.																				2	3	4	3	4	3	4	3	3																	29
	ПП.04	Производственная практика	обяз. уч.																														24	12														36
	ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства	обяз. уч.																																													
			сам. р. с.																																													
	МДК.06.01	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	обяз. уч.																				4	4	4	4	4	4	4	2	4																	34
			сам. р. с.																				2	2	2	2	2	2	2	1	2																	17
	МДК.06.02	Способы поиска работ, трудоустройство	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																												34
			сам. р. с.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																												17
	УП.06	Учебная практика	обяз. уч.																													30	6															36
	ПДП	Преддипломная практика	обяз. уч.																																		30	36	36	36	6							144
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	6/К	К	К	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	12	30	36	36	36	6/ПД	ПД	ПД	ПД				1188
	Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			15	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	3/К	К	К	15	18	18	18	18	18	18	18	18	3	0	0	0	0	0	0	0	0	ПД	ПД	ПД	ПД				450
	Всего часов в неделю			45	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	9/К	К	К	45	54	54	54	54	54	54	54	54	39	30	36	36	12	30	36	36	36	ПД	ПД	ПД	ПД				1638

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИИ 2020 /21 УЧЕБНОГО ГОДА

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**1 З / 3 ДЗ**
	ОГСЭ.01	Основы философии	1 ДЗ
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	1 ДЗ
	ОГСЭ.04	Физическая культура	1 З / 1 ДЗ
	П.00	**Профессиональный цикл**	**8 ДЗ / 6 Э**
	ОП. 00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**4 ДЗ / 3 Э**
	ОПД.03	Бухгалтерский учет	1 Э
	ОПД.04	Документационное обеспечение управления	1 ДЗ
	ОПД.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации	1 Э
	ОПД.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	1 Э
	ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	1 ДЗ
	ОПД.10	Управление качеством	1 ДЗ
	ОПД.121	Стратегический менеджмент	1 ДЗ
	ПМ. 00	**Профессиональные модули**	**4 ДЗ / 3 Э**
	ПМ. 03	**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**	**1 Э**
	МДК.03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	1 ДЗ
	ПП.03	Производственная практика	1 ДЗ
	ПМ. 04	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**	**1 Э**
	МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
	МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
	УП.04	Производственая практика	1 ДЗ
	ПМ. 06	**Основы предпринимательства и трудоустройства**	**1 Э**
	МДК.06.01	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	
	МДК.06.02	Способы поиска работы, трудоустройства	
	УП.06	Учебная практика	1 ДЗ
	ПДП	Преддипломная практика	
	Всего аттестаций в неделю		**1 З / 11 ДЗ / 6 Э**

2020

Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28
1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29
2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30
3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31
4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1
5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2
6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3

2021

Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				
4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	
10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	

Номера календарных недель

36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26

Порядковые номера недель учебного года

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43

															ДЗ																											
																												ДЗ													
															З												ДЗ															
																Э																										
															ДЗ																											
																Э																										
																	Э																									
														ДЗ																												
															ДЗ																											
																												ДЗ												
																																Эк										
																											ДЗ														
																																ДЗ										
																																	Эк									
																														ДЗ												
																														Эк												
																														ДЗ												
															1	4	2	1	К	К							2	2	2	1		2	1								

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Челябинск 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
общеобразовательных и ОГСЭ дисциплин
Протокол № 1
___ сентября 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/ Г.М.Ишмурзина

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г.Потапова
«___»_____ 2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 465 от 07.05.2014

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчики:
Нестеренко И.М., преподаватель общественных дисциплин
Самсонова О.В., преподаватель общественных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС.

1.2. Место дисциплины в структуре основных профессиональных образовательных программ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

–ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

–основные категории и понятия философии;

–основные вехи мировой философской мысли;

–роль философии в жизни человека и общества;

–основы философского учения о бытии;

–сущность процесса познания;

–основы научной, философской и религиозной картин мира;

–об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

–о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка - 56 часов, часть программы - 20 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 12 часов, практических занятий - 8 часов.

Максимальная учебная нагрузка 56 часов, в том числе: практическая подготовка - 20 часов, теоретическое обучение –40 часов, практические занятия – 8 часов, самостоятельная работа обучающегося- 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Количество часов**
Максимальная учебная нагрузка: (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Практическая подготовка	20
Теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
из них: контрольные работы	-
консультации	-
экзамен	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Предмет философии**. Историческое многообразие определений философии. Проблема возникновения философии. Философия как тип мировоззрения. Мифологическое мировоззрение. Религиозное мировоззрение. Философия как наука и мировоззрение.	**2**	1
Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии		**22**	
Тема 1.1. Философия Древнего мира	**Религиозно-философское учение Древнего Востока**. Конфуций, его учение и влияние на мировоззрение Китая. Учение Лао Цзы о Дао.	2	2
	Античная философия. Милетская школа (Фалес, Анаксимандр, Анаксимен). Диалектика Гераклита. Атомистическая концепция Демокрита Сократ о человеке и государстве. Учение Платона. Философия Аристотеля, Эпикура. Лукреций Кар о природе вещей.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка (практическое занятие)	2	
	Практические занятия Античная философия	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 1.2. Европейская философия в Средние века	**Основные этапы развития средневековой философии**. Учение Августина Блаженного и Фомы Аквинского о Боге, мире и человеке.	2	1
	Важнейшие черты мировоззрения эпохи Возрождения. Философия Николая Кузанского, Джордано Бруно, Эразма Роттердамского. Особенности утопической формы сознания (Т.Мор, Т.Кампанелла, Монтень).		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	**-**	

Тема 1.3. Основные идеи философии Нового времени	**Научная революция XII в. и ее влияние на философию. Поиск причин заблуждения человеческого разума и разработка методов познания в философии.** Френсис Бэкон о противоречиях человеческого ума. Зарождение экспериментальной науки. Рене Декарт о природе и человеке. Томас Гоббс о происхождении государства. Учение Спинозы о субстанции. Антология Локка. Учение о человеке, его естественных правах и государстве в трудах французских энциклопедистов (Гельвеций, Дидро, Руссо).	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	**-**	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 1.4. Немецкая классическая и постклассическая философия	**Немецкая классическая философия**. Теория познания, этика и эстетика, понимание исторического процесса в философии И.Канта. Идеалистическая философия Г.Гегеля. Антропологический материализм А.Фейербаха. Марксистская философия. Маркс и Энгельс – создатели диалектического и исторического материализма.	4	1
	Постклассическая философия. Философия пессимизма А.Шопенгауэра. Ф.Ницше о «переоценке ценностей»		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка: «Кантовский императив»	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 1.5. Русская философия XIX-XX веков	**Специфические особенности русской духовности**. Место и роль русских мыслителей в диалоге Западной и Восточной духовных культур. Проблема человека в русской философии XIXв. Революционно-демократическая мысль в России (А.И.Герцен, Н.Г.Чернышевский, М.А.Бакунин).	2	2
	Славянофилы у истоков самобытной русской философии. Русская религиозная философия (В.Соловьев, С.Н. и Е.Н.Трубецкие, П.А.Флоренский, Н.А.Бердяев). Русские писатели как оригинальные мыслители (Ф.М.Достоевский, Л.Н.Толстой). Философия русского космизма (Н.Ф.Федоров, Э.К.Циолковский, В.М. Вернадский, А.Л.Чижевский).		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка (практическое занятие)	2	

	Практические занятия Судьба наследия русской философии в современной России.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить творческие работы (эссе) по следующей тематике: «Между западом и Востоком: Россия – особый материк Евразия», «Влияние философов русского зарубежья на европейскую философию»	1	
Тема 1.6. Философские альтернативы XX века.	**Основные направления философии 20в**. Религиозно-мистическая философия. Сциентизм, антисциентизм. Социал-дарвинизм. Философское открытие бессознательного. Концепции З.Фрейда, К.Юнга, Э.Фромма. Экзистенциализм (Ж.-П. Сартр, А. Камю, К. Ясперс).	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка: Экзистенциализм	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад по теме: «Гуманистические тенденции современной философии XX в».	2	
Раздел 2. Фундаментальные проблемы философии		**32**	
Тема 2.1. Учение о бытии (онтология).	**Бытие как философское понятие и онтология как учение о бытии**. Материальное и идеальное бытие. Эволюционные процессы во Вселенной, саморазвитие материи, прогрессивные и регрессивные линии эволюции.	2	2
	Жизнь как земной и космический феномен. Проблема конечности и бесконечности жизни, уникальности и множественности во Вселенной. Бытие человека во Вселенной и на Земле. Концепция ноосферы, ее научная и религиозно-мистическая трактовки.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка Бытие человека во Вселенной и на Земле.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить реферат по теме: «Философские проблемы мега- и микромира», «Философские проблемы современной космогонии и космологии», «Соотношение понятий «материя»	4	

	и «энергия» (на выбор)		
Тема 2.2. Основы научной картины мира.	**Объективный мир и его картина**. Единство и целостность мира. Основные категории научной картины мира: пространство, время, движение, число, свет, цвет, ритм.	4	1
	Современные представления о структуре мира. Структурные уровни материи. Научные конструкции Вселенной и философские представления о месте человека в космосе.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 2.3. Человек и смысл его бытия (философская антропология).	**Человек и его место в мире как предмет философского осмысления**. Религиозные, философские и естественнонаучные теории происхождения человека. Многомерность человеческой природы: ее биологические, социальные и духовные компоненты. Человек – как живой организм; биологические основы видовых, групповых и индивидуальных особенностей человека.	4	1
	Человек как продукт социальной жизни и культуры. Личность человека, ее сознание и самосознание, потребность, интересы, ценности. Проблема индивидуальной и социальной свободы личности и прав человека.		
	Духовно-социальные и экзистенциальные аспекты и проблемы человеческого бытия. Жизнь и смерть, судьба, добро и зло, любовь, счастье, смысл жизни. Религия о смысле человеческого существования. Значение веры в жизни современного человека. Феномен искусства в жизни человека. Талант и гений. Дегуманизация современного искусства.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка (практическое занятие)	4	
	Практические занятия Духовно-социальные и экзистенциальные аспекты и проблемы человеческого бытия.	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	

Тема 2.4. Проблемы сознания в философии.	**Сознание и человеческая природа**. Современные естественнонаучные данные о мозге, разуме, сознании. Происхождение и сущность сознания. Три стороны сознания: предметное сознание, самосознание и сознание ка поток переживаний (душа).	2	1
	Мышление, его истоки и сущность. Язык и мышление: их соотношение, сходство и различие. Абстрактное мышление. Основные идеи З.Фрейда. Теория архетипов К.Юнга. Современная цивилизация и психическое здоровье личности.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 2.5. Теория познания (гносеология).	**Общая характеристика познания**. Природа и понятие познания. Проблемы «субъекта-объекта» в истории философии. Познание как отражение и как творчество. Чувственное и рациональное в познавательном процессе. Сознание – язык – мышление. Понятие истины.	4	1
	Виды познания. Обыденное, научное, философское, религиозное, художественное познание – различие их характеристик Научное познание: критерии объективности, истинность и достоверность результатов. Современное понимание познавательности мира.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка: Современное понимание познавательности мира.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
Тема 2.6. Общество и его философский анализ	**Философское понимание общества и его истории**. Общество как саморазвивающаяся система. Гражданское общество, нация и государство. Культура и цивилизация. Многовариантность исторического развития. Необходимость и сознательная деятельность людей в историческом процессе. Общественно-политические идеалы и их историческая судьба (марксистская теория классового общества: «открытое общество» К.Поппера; «свободное общество» Ф.Хайера; неолиберальная теория глобализации). Основные концепции философии истории.	4	2

	Культура как предмет философского рассмотрения. Сущность культурных ценностей. Культура и язык. Культура и идеология. Культурный конфликт. Высокая культура. Массовая культура. Субкультура. Проблемы современной культуры. Понятие культурной экспансии. Проблема самоидентификации культуры. Роль традиции в культуре.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка (практическое занятие)	2	
	Практические занятия: Философия истории	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельные работы обучающихся (не предусмотрены)	-	
		-	
Тема 2.7. Глобальные проблемы современной цивилизации	**Происхождение и сущность глобальных проблем**. Понятие «глобальных» проблем человечества, их сущность и причины происхождения. Современная глобалистика как научная и конструктивная основа реализации высшей цели человечества – создание управляемой жизнеспособной земной ноосферной цивилизации.	4	2
	Глобальные модели мира. Ресурсная и биосферная модель мира. Модель управляемого, научно-организованного мироустройства XXI века. Оптимальная и реальная эколого-социальная экономическая система современной цивилизации.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка: Эколого-социальная система современной цивилизации	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить творческую работу (эссе) на тему: «Какой Вы видите роль России в Решении глобальных проблем?».	1	
	Всего:	**56**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и технического оснащения учебного кабинета общеобразовательных и ОГСЭ дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

– обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Горелов А.А. Основы философии, уч. пособие - М., Академия, 2018, 255 с.
2. Губин В.Д. Основы философии. Учебное пособие. М.: ФОРУМ–ИНФРА-М, 2019
3. Философия, под редакцией Лавриненко В.Н., Ратниковой В.П.; Учебник, М., - Юнити-Дана, 2019, 635 с.

Дополнительная литература:

1. Борисов С.В. Основы философии: учебное пособие М.: Флинта: Наука, 2010. - 424 с.
2. Вагин И.В. Давыдович В.Е., Жарков Л.В.., Золотухина Е.В., Кохановский В.П., Матяш Т.П., Несмеянов Е.Е., Яковлев В.П. Философия, учебное пособие - Ростов-на-Дону, «Феникс», 2005, 574 с.
3. Грядовой Д.И. Основы философских знаний, 3-е издание, переработанное и дополненное. Учебник, М.: «Профессиональный учебник», 2007, 303 с.
4. Грядовой Д.И. История философии. Древний мир. Античность. Книга 1. Учебник, М. - Юнити-Дана, 2009, 463 с.
5. Грядовой Д.И. История философии. Средние века. Возрождение. Новое время. Книга 2. Учебник, М. - Юнити-Дана, 2009, 455 с.

6. Грядовой Д.И. История классич. философии. Новое время. Европейское просвещение XVIII в., Книга 3. Учебник, М. - Юнити-Дана, 2010, 483 с.
7. Никитин Л.А. История и философия науки. Учебное пособие - М., Юнити-Дана, 2008, 335 с.
8. Рузавин Г.И. Методология научного познания. Учебное пособие -М., Юнити-Дана, 2009, 287 с.
9. Наука и религия: научно-популярный журнал ООО «НИР Лтд»

Интернет-ресурсы:

1. http://vphil. ru/index. php? option=com conten+& task=view&id=131T Журнал
2. htfp://www.ata//eng.ru/d/phil/070.h+m Основы философии. Канке В.В. М.-Логос, 2008.-288 с.
3. htfp: //www. polistudies/ru Хантингтон С. Столкновение цивилизаций

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	индивидуальные домашние задания. семинарские занятия
Знания:	
основные категории и понятия философии	индивидуальные домашние задания.
основные вехи мировой философской мысли	семинарские занятия. индивидуальные домашние задания.
роль философии в жизни человека и общества	семинарские занятия
основы философского учения о бытии	индивидуальные домашние задания. заслушивание творческих работ.
сущность процесса познания;	индивидуальные домашние задания.
основы научной, философской и религиозной картин мира	индивидуальные домашние задания.
об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	индивидуальные домашние задания. заслушивание творческих работ.
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	индивидуальные домашние задания. заслушивание творческих работ.

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Челябинск 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
общеобразовательных и ОГСЭ дисциплин
Протокол № 1
___ сентября 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/ Г.М.Ишмурзина

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г.Потапова
«___»_____ 2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 21.02.05 Земельно-имущественные отношения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 12.05.2014 № 486

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчики:
Нестеренко И.М., преподаватель общественных дисциплин
Самсонова О.В., преподаватель общественных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по специальностям среднего профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

– выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

– назначение ООН, НАТО, ЕС и других международных организаций и основные направления их деятельности;

– о роли науки, культуры и религии в сохранении укреплении национальных и государственных традиций;

– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка - 56 часов, часть программы - 16 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций -8 часов, практических занятий - 8 часов.

Максимальная учебная нагрузка 56 часов, в том числе: практическая подготовка - 16 часов, теоретическое обучение –40 часов, практические занятия – 8 часов, самостоятельная работа обучающегося- 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**56**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	–
лабораторные работы	–
Практическая подготовка	16
практические занятия	8
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**8**
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	–
Виды самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, ответов на проблемные вопросы к выступлению на семинаре; составление таблиц; составление плана и тезисов ответа; выполнение презентаций.	8
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. 2 Тематический план и содержание учебной дисциплины: История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Мир на рубеже XX – XXI вв.		**28/4**	
Тема 1.1 Мир в конце XX и начале XXI века. Глобализация и глобальные проблемы человечества.	**Глобализация как новое явление современной жизни.** Предпосылки глобализации. Глобализация общественного развития на рубеже веков. Глобализация, её основные черты. Основные процессы: интеграционные, поликультурные, миграционные…Интернационализация экономики, формирование единого информационного пространства. Особенности современных социально-экономических процессов в странах мира. Экономическая либерализация, финансовая интеграция, качественное совершенствование транспорта и средств связи. Создание интеграционных группировок с участием 60 государств. (ЕС, НАФТА, АТЭС, АСЕАН) Политические ориентиры России	8	1
	Глобализация как принцип единой ответственности человечества за судьбы мира. Обострение планетарных проблем. Положительные и отрицательные стороны глобализации		
	Глобальные проблемы современности, их особенности. XX век –возникновение глобальных проблем человечества. Виды глобальных проблем: экологическая, сохранение мира, освоение Космоса и Мирового океана, продовольственная, народонаселения, проблема преодоления отсталости, проблема сырьевых ресурсов, терроризм, охраносберегающая здоровье (наркомания, алкоголизм…), их особенности и пути решения.		
	Россия в решении глобальных проблем современности. Роль государства в решении глобальных проблем: международного сотрудничества и упрочение мира, национальной и международной безопасности, экологии, демографии, борьбы с терроризмом.		

	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа. Изложите в тезисной форме «положительные и отрицательные стороны глобализации». Подготовка рефератов на тему: «Роль международных организаций в сфере глобализации». «Глобальные проблемы современности и пути их решения», «Россия (Челябинская область) в решении глобальных проблем современности», составление таблицы «Глобальные проблемы современности и пути их решения» (на выбор)	1	
Тема 1.2. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков.	**Модернизация экономик стран Западной Европы и США**. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран Западной Европы и США в конце XX - начале XXIвв. Завершение эпохи индустриального общества. «Общество всеобщего благоденствия»: основные параметры. Экономические и структурные кризисы. Формирование основ информационного общества. Альтернативы идей и моделей развития западных обществ.	6	1
	Восточная Европа в конце XX - начале XXI вв. Страны Восточной Европы во второй половине XX в. и начале.XXIв.: опыт демократической революции 1989-1991гг.Особенности политических и экономических преобразований в странах Восточной и Юго-Восточной Европы. Особенности моделей развития. Политика России в отношении восточноевропейских стран. Страны Восточной Европы на современном этапе.		
	Страны Азии, Африки и Латинской Америки в конце XXв и начале XXIв. Пути развития. Модели социально-экономического развития стран Азии и Африки и Латинской Америки. Культурно-цивилизационные блоки: Китайско-конфуцианский регион, Индо-буддийско-мусульманский блок, Арабо-мусульманский регион, Центральная и Южная Африка. Конфликты и кризисы в развивающихся странах (Индия и Пакистан, Израиль и Палестина). Итоги преобразований. Истоки сложностей модернизации.		

	Россия и мировые интеграционные процессы. Россия в решении интеграционных проблем современности: экономическая либерализация, финансовая интеграция. Проблемы миграции. Проблемы войны и мира. Движение антиглобалистов.		
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия: «Мир в конце XX –начале XXI вв.». 1.Рассмотрение и анализ документального материала, видео, фотодокументов, характеризующих основные тенденции развития стран Западной и Восточной Европы, США, стран Азии, Африки и Латинской Америки и модернизационных процессов в РФ. 2.Защита реферативных работ. 3Составление плана ответов на проблемные вопросы.	2	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа. Подготовка рефератов на тему: «Тенденции развития стран Запада в конце XX-XXI вв. «Факторы, повлиявшие на определяющее положение США после Второй мировой войны».	1	
Тема 1.3. Международные отношения на рубеже веков.	**Мировая цивилизация: новые проблемы на рубеже XXI века** Проблемы нового миропорядка. Мир после окончания «Холодной войны». Кризис биполярного мира и формирование многополярного мира, как новой структуры миропорядка. Формирование идеи американского мирового лидерства Субъекты международных отношений. Международные организации и другие формы межгосударственного взаимодействия. Роль в международной политике ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности в современном мире.	8	1
	Локальные, региональные, межгосударственные конфликты в современном мире. Силовые и мирные методы региональных, локальных и межгосударственных конфликтов в современном мире, их сущность и причины. Арабо-израильские отношения и палестинская проблема; особенности религиозного и этнического конфликта на территории Ирака; Тайваньский кризис 1996г.; индо-пакистанские международные отношения; югославский кризис; российско-грузинский кризис 2008г.; современные проблемы мирного урегулирования на Корейском полуострове.		

	ООН и её роль в международной политике. Идея создания универсальной международной организации для поддержания мира на планете. Роль ООН в решении проблем: нераспространение ядерного оружия, экономических, локальных очагов напряженности, целостности и взаимозависимости мира. Организационная структура ООН: Совет Безопасности, Генеральная Ассамблея ООН, Совет по Опеке, Экономический и Социальный Совет, Международный Суд, МАГАТЭ. Участие ООН в миротворческих акциях. «Буря в пустыне» (Ирак и Кувейт). Участие «голубых касок» в Анголе, Мозамбике, Камбодже, Югославии, Ираке, Сирии.		
	ЕС и НАТО основные направления деятельности. Руководящие органы ЕС. Страны-участницы ЕС. Основные направления деятельности. Представительство в ЕС. ЕС и бывшие республики СССР. Европейский Суд. Парижская хартия для новой Европы. ОБСЕ – главный орган по проблемам европейской безопасности. Взаимоотношения России и стран ЕС. Участие России в работе органов ЕС. Состав и структура НАТО. Цели и задачи организации. Руководящие органы НАТО. Основные направления деятельности. Взаимоотношения между странами-участницами внутри организации. Отношения с мировым сообществом. Отношения стран НАТО и России. Расширение НАТО на Восток. Участие НАТО в решении международных и региональных конфликтов.		
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Презентации на тему «ООН, ЕС, НАТО: история создания, организационная структура, основные задачи» Доклад на тему: «Роль международных организаций в международной политике».	1	
Тема 1.4. Российская Федерация и международная безопасность	**Роль России в мире**. Международные позиции России как фактор стабильности мирового порядка. Участие России в решении международных проблем во многих регионах мира, с целью мирного урегулирования международных конфликтов.	2	1

	Роль России на «постсоветском пространстве». Основные направления внешней политики РФ: Россия и НАТО, Россия и СНГ, Россия и США, Россия и страны Азиатско-Тихоокеанского региона, Россия и ЕС. Российская Федерация и международная безопасность.		
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия. «Международные отношения на рубеже веков» 1.Рассмотрение фото и киноматериалов, анализ текстовых материалов, раскрывающих события современных международных отношений. 2.Рассмотрение международных доктрин об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах (план ответа на проблемные вопросы) 3.Анализ программных документов ООН, НАТО, ЕС. 4.Защита реферативных заданий.	2	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Реферативное задание: «Внешнеполитическая деятельность Российской Федерации на современном этапе»; 2.Составить тезисы важнейших внешнеполитических задач, стоящих перед Россией в настоящее время	1	
Раздел 2. Российская Федерация в конце XX - начало XXI вв.		**10/2**	
Тема 2.1. Россия в постперестроечный период.	**Россия в постперестроечный период**. Политический кризис начала 90-х гг. Определение значения Первого съезда Народных депутатов РСФСР. Рассмотрение событий Августовского путча, цели ГКЧП, хронология развития основных событий, реакция россиян и мирового сообщества на происходящие события. Оценка последствий августовских событий для политического, социального, духовного развития российского общества. Причины распада СССР: ход событий, движений в республиках за выход из состава СССР и «парада суверенитетов». Проект нового Союзного договора, подписание Беловежского соглашения и образование СНГ. Анализ последствий распада СССР для геополитической ситуации. РФ как правопреемница СССР.	2	1
	Практическая подготовка	2	

	Лабораторные работы	–	
	Практические задания	–	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа.		
Тема 2.2. Социально–экономическое и политическое развитие России в 90-х гг. .	**Россия в 90-х гг.** Приход к власти Б.Н. Ельцина Конституционный кризис в стране, попытки импичмента президента, апрельский референдум и конституционное совещание, разгон Верховного Совета, рассмотрение поэтапной конституционной реформы, проект Конституции РФ. Основные направления экономического развития России в 90-х гг. «Шоковая терапия», приватизация, формирование олигархического капитализма в России, кризисные ситуации в экономике1993-1995 годов, развития основных отраслей экономики страны, анализ внешнего долга России на период 1993-1995, характеристика этапа либеральных социально- экономических реформ (1997-1999), реформирование сельского хозяйства, социально-демографическая ситуация в России. Характеристика проблем интеграции в мировую экономику.	2	1
	Лабораторные работы	–	
	Практические задания	–	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся.		
Тема 2.3. Россия в 2000-2008гг.	**Россия в 2000-2008гг.** Социально-экономическое развитие страны. Проводимые реформы: налоговая, земельная, пенсионная, банковская, монетизация льгот, реформа трудовых отношений, электроэнергетики. Мировой экономический кризис 2008-2011 года: причины, влияние и последствия на экономику России. Взаимодействия России и ВТО. Политическое развитие страны. Президентские выборы 2000 и 2004гг., изменение многопартийной системы в России, укрепление позиций партии «Единая Россия», укрепление вертикали исполнительной власти, рассмотрение взаимодействия федеральной власти и власти субъектов РФ. Чеченская война. Приоритетные национальные проекты: их ход реализации и итоги. Вооружённый конфликт в Южной Осетии(2008) и отношение к нему международного сообществ. Послание Президента 2008 года и Закон о поправках к Конституции РФ. Характеристика стратегии и концепция социально-экономического развития	2	1

	России до 2020 года		
	Лабораторные работы	–	
	Практические задания	--	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа подготовить доклады «Исторические портреты: Путин В.В., Медведев Д.А.»	1	
Тема 2.4. Российская Федерация на современном этапе.	**Российская Федерация на современном этапе**. Модернизация страны и реформирование общества. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	2	2
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия к разделу 2. «Россия в конце XX -началеXXI вв». 1.Рассмотрение и анализ документального материала, видео и фотодокументов, характеризующих основные тенденции развития страны и модернизационных процессов в РФ. 2. Предложите в тезисной форме перечень важнейших внутренних и внешнеполитических задач, стоящих перед Россией в настоящее время. 3.Защита реферативных работ. 4.Проанализируйте экономическую ситуацию в стране и попытайтесь сделать прогноз востребованности конкретных профессий и специальностей для российской экономики на ближайшие несколько лет. Обоснуйте свой прогноз.	2	

	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся: Используя информацию Интернет-ресурсов сделать подборку материалов о начале модернизационных процессов в России (н.XXIв). Полученный результат прокомментировать.	1	
Раздел 3.Новая эпоха в развитии культуры.		**10/2**	
Тема 3. 1.Духовное развитие в конце XX-XXI вв.	**Наука, идеология и массовая культура** Культура: новые явления. Развитие науки и техники. Новые перспективы в научных исследованиях (кибернетика, радиоэлектроника, генная инженерия). Новая фаза научно-технической революции. Новые открытия, технологии. Общественно-философская мысль (теории общественного развития). Политическая идеология и защита частной собственности. СМИ и массовая культура. Феномен массовой культуры. Массовая культура как индустрия досуга. Идеи «поликультурности» и молодежные движения. Молодежная субкультура. Роль глобальной информационной системы «Интернет». Американизация массовой культуры и сопротивление национальных культур Европы и Востока. Рост исламско-фундаменталистских настроений в связи с европеизацией. Роль религии в современном мире.	2	1
	Лабораторные работы		
	Практические задания	–	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа: эссе «Роль глобальной информационной системы в жизни общества»; «Современная молодёжь и трансформация нравственных ценностей»	0,5	
Тема 3. 2.Тенденции развития искусства и художественной литературы.	**Тенденции развития искусства и художественной литературы.** Новые тенденции в области искусства и художественной культуры в эпоху реальности ядерного века, апокалиптических угрозах уничтожения, нависшие над человечеством. Гуманизация культуры. От модернизма к постмодернизму в искусстве и литературе. Укрепление и развитие национальных культур.	2	1
	Лабораторные работы	–	
	Практические задания	–	
	Контрольные работы	–	

	Самостоятельная работа: подготовить реферат «Культура народов России в условиях «массовой культуры»	0,5	
Тема 3.3. Роль важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	**Роль важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.** Назначение и содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. «Всеобщая декларация прав человека 1948г.», «Международный Билль о правах», «Конвенция о ликвидации всех форм дискриминации в отношении женщин 1979г.», «Конвенция о правах ребенка», «Европейская Конвенция о защите прав человека и основных свобод 1950г.», «Конституция РФ 1993г.», «Конвенция СНГ о правах и основных свободах человека».	4	2
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия к разделу 3. «Новая эпоха в развитии культуры». 1.Осмысление сути важнейших научных открытий и технических достижений с позиций их инновационного характера и возможности применения в экономике на основе текстовых материалов и Интернет-ресурсов. 2.Обсуждение проблемы экспансии в Россию западной системы ценностей и формировании «массовой культуры». 3.Защита проектных заданий. 4.Анализ документов «Законодательных актов мирового и регионального значения»	2	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа. Проектное задание: «Важнейшие правовые и законодательные акты мирового значения, их роль».	1	
	Всего	**48/8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебные дисциплины проводится в учебном кабинете социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

–посадочные места по количеству обучающихся;

–автоматизированное рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

–персональный компьютер

–проектор мультимедийный

–визуализатор цифровой

–копировальная техника

–аппаратное и программное обеспечение компьютера

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература

1. Артемов, В.В. История [Текст]: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н.Лубченков. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

2. Артемов, В.В. История Отечества [Текст]: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - М.: Академия, 2018. - 384 с.

3. Самыгин, П. С. История [Текст] : учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 528 с.

4.ЭБС «ЮРАЙТ»: Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для СПО / В. В. Кириллов. — 7-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 257 с.

5.ЭБС «ЮРАЙТ» учебник и практикум для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 431 с.

6.ЭБС «ЮРАЙТ»: История России **:** учебник и практикум для СПО / К. А. Соловьев [и др.]; под ред. К. А. Соловьева. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 252 с.

Дополнительная литература

1. Зуев, М. Н. История России [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов.- М.: Юрайт, 2017. - 545 с.

2. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. - М. : Юрайт, 2017. - 299 с.

3. История России (1914—2015) [Электронный ресурс] : учебник для СПО / И. С. Ратьковский ; под ред. М. В. Ходякова. - М. : Юрайт, 2017. - 552 с.

4. История России [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. - М. : Юрайт, 2017. — 431 с.

5. История России [Электронный ресурс] : учебник и практикум для СПО / К. А. Соловьев [и др.] ; под ред. К. А. Соловьева. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 252 с.

6. История России XX - начала XXI века [Электронный ресурс] : учебник для СПО / Д. О. Чураков [и др.] ; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 270 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения –ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; –выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; **Знания:** –основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX –XXI веков; –сущностные причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в концеXX-начале XXI в.; –особенности исторического пути России на рубеже XX –XXI веков, ее роль в мировом сообществе; –основные процессы (интеграционные, поликультурные и экономические в развитии ведущих государств и регионов мира); –назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; –о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; –содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	Текущий контроль: Устный контроль; практические занятия; внеаудиторная самостоятельная работа. Промежуточный контроль: практические занятия; внеаудиторная самостоятельная работа; Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № ____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/__Хисамова Г.Д

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Потапова Е.Г.
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 465.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Романчева А.П., преподаватель английского языка

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения:
- различные виды речевой деятельности и формы речи
- источники профессиональной информации на иностранном языке
- технику перевода профессионально-ориентированных текстов

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 198 часов, часть программы 67 часов реализуется в форме практической подготовки и включает практические занятия - 67 часов.

Объем образовательной программы 198 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки в виде практических занятий - 166 часов;

практической подготовки 67 часов;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	198
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
практическая подготовка	67
лабораторные работы	-
практические занятия	166
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	
подготовка рефератов, сообщений, докладов, проектов	8
работа с текстом, ответы на вопросы, чтение и перевод текста, составление диалогов.	14
выполнение тренировочных заданий и упражнений, схем, таблиц.	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины английский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Социально-бытовая тематика		**17**	
Тема 1.1. Моя семья	Знакомство. Моя семья. Мои увлечения. Описание моей квартиры. Основные правила грамматики. Личные, притяжательные местоимения. Указательные, вопросительные и возвратные местоимения.		*2*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить сообщение «Моя семья», «Описание моей квартиры»	2	
Тема 1.2 Мой рабочий день	Моя учеба. Как я провожу свой рабочий день. Мой выходной день. Настоящее неопределенное время. Настоящее длительное время. Настоящее совершенное время		*2*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Правила. Выполнение грамматических упражнений по теме: Настоящее неопределенное время	1	
Тема 1.3 Мой колледж	Мой колледж. Наши занятия. Описание здания. Прошедшее неопределенное время. Прошедшее длительное время. Прошедшее совершенное время		*2*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и перевод внеаудиторного текста	2	
Раздел 2. Географическое положение		**11**	

Великобритании			
Тема 2.1 Общие сведения о Великобритании. Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных.	Великобритания. Общие сведения о Великобритании. Географическое положение Великобритании. Климат Великобритании и России. Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных. Место прилагательного в предложении. Сравнительные конструкции		*2*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить доклад на тему «Геграфическое положение Великобритании»	1	
Тема 2.2 Географическое положение США. Степени сравнения наречий	США. Общие сведения о США. Географическое положение США. Наречие. Формы наречий. Степени сравнений наречий. Место наречия в предложении		*2*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить сообщение на тему «Общие сведения о США	2	
Раздел 3. Государственное устройство Великобритании		**15**	
Тема 3.1 Государственное устройство Великобритании	Государственное устройство Великобритании. Политическая система Великобритании. Политическая система США. Парламент Великобритании. Будущее неопределенное время		*1*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить устное сообщение и схему-таблицу « Политическая система США»	2	
Тема 3.2 Экономика, финансы, торговля Великобритании	Экономика, финансы, торговля Великобритании. Бюджет. Вид бюджета. Другие способы выражения будущих действий. Сложно-подчинённые предложения с придаточными цели.		*1*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	6	

	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и работа с текстом «Экономика Великобритании»	1	
Раздел 4. Деловой английский язык		**42**	
Тема 4.1 Визит из Великобритании	Визит из Великобритании. Диалоги «Разговор о Великобритании с деловым партнером». «Встреча с туристом из Великобритании в нашем городе». Подлежащее. Формальное подлежащее It. Неопределенные подлежащие one, they		*2*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и перевод текста «Традиции и обычаи в Великобритании»	2	
Тема 4.2 Деловая поездка в Великобританию	Деловая поездка в Великобританию. Разговорная практика «Отправляясь в поездку в Великобританию. Оформление выездных документов и товарно-сопроводительной документации. Паспортный и таможенный контроль. Вывески, указатели, объявления. Заказ билета на самолет Предлоги направления и места.		*1*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить описание маршрута в колледж	1	
Тема 4.3 Деловая переписка	Деловая переписка. Структура делового письма. Письмо-заявление. Словообразование с помощью приставок un, in, im,dis,ir. Суффиксы имён существительных.		*2*
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление делового письма.	1	
Тема 4.4 Знакомство с фирмой	На фирме. Знакомство с фирмой. Телефонный разговор. Обсуждение планов дальнейшей работы. Кто такой менеджер. Функции менеджера. Лексика. Текстовый материал. Общие вопросы. Ответы на общие вопросы.		*2*
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	

	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление диалогов на тему: На фирме. Знакомство с фирмой.	1	
Тема 4.5 Формы организации бизнеса	Что такое бизнес? Формы организации бизнеса. Индивидуальное предпринимательство. Товарищество. Отрицательная форма общих вопросов		*1*
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и работа с текстом «Формы организации бизнеса»	2	
Тема 4.6 Переговоры и заключение контрактов.	Переговоры и заключение контрактов. Контракт. Предмет контракта. Условия контракта. Настоящее совершённо-длительное время. Прошедшее совершённое время. Прошедшее совершённо-длительное время.		*2*
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение грамматических упражнений на употребление видовых форм прошедшего времени	1	
Раздел 5 Моя будущая профессия		**21**	
Тема 5.1 Моя будущая профессия.	Современный мир профессий. Моя будущая профессия. Почему я выбрал эту специальность.Профессиональные качества современного специалиста. Неопределенный и определенный артикль. Географические названия и артикль.		*2*
	Практическая подготовка	3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	10	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление рассказа «Моя будущая специальность»	1	

Тема 5.2 Профессиональное образование в Великобритании	Система образования в России. Система профессионального образования в Великобритании. Лексика. Текстовый материал. Множественное число существительных. Притяжательный падеж существительных.		*1*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и работа с текстом «Система образования в Великобритании».	2	
Раздел 6. Роль продуктов питания в жизни человека		**35**	
Тема 6.1 Роль продуктов питания в жизни человека	Продукты питания. Классификация продуктов питания. Название продуктов питания. Качественные характеристики мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, круп и овощей и фруктов. Употребление наречия «еще» на английском языке.		*2*
	Практическая подготовка	12	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	14	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и перевод текста «Продукты питания»	2	
Тема 6.2 Белки, жиры, углеводы	Химический состав пищевых продуктов. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества. Полезные и вредные продукты. Традиционный и современный английский завтрак. Лексика. Текстовый материал.		*2*
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся.		
Тема 6.3 Технологии приготовления блюд	Методы тепловой обработки блюд. Приготовление супа Приготовление основного мясного блюда. Приготовление основного блюда из рыбы. Диетическое питание Составление диетического меню. Значение диетического питания для здоровья человека. Неопределённые местоимения some и any. Местоимения many и much. Альтернативный вопрос.		*2*

	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	12	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение грамматического упражнения на употребление неопределённых местоимений some и any, many и much. Составление рецепта салата.	3	
Раздел 7. Организация обслуживания в общественном питании		**34**	
Тема 7.1 Сервировка стола.	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Пользование столовыми приборами. Предлоги направления и места. Лексика. Текст. Предлог. Общие сведения. Место предлогов в предложении.		*2*
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	10	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение творческого проекта «Сервировка стола к чаю, кофе»	2	
Тема 7.2 Этикет за столом	Общие правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами. Подача напитков, блюд. Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече. Будущее неопределенное время. Будущее длительное время. Будущее совершенное время		*2*
	Практическая подготовка	8	
	Лабораторные работы– (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	10	
	Контрольные работы – (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и работа с текстом «Этикет за столом». Выполнение теста на употребление будущего совершённого времени.	2	
Тема 7.3 Обслуживание завтрака, обеда, ужина	Обслуживание завтрака, обеда, ужина. Общие правила подачи блюд. Объяснение способа приготовления и вкусовых качеств блюд. Лексика. Текстовый материал. Разговорная практика. Предложение меню. Сложно-подчинённые предложения с придаточными причины. Союзные слова.		*1*
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	

	Практические занятия	10	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. (не предусмотрены)		
Раздел 8. Специальное обслуживание		**23**	
Тема 8.1 Заказ по телефону	Диалоги: «Предварительный заказ», «Разговор с метрдотелем», «Аннулирование заказа». Неопределенные местоимения something, somebody и их производные.		*2*
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и составление диалога «Предварительный заказ»	1	
Тема 8.2 Расчет с посетителем	Деньги. Расчет с посетителем. Диалоги: «Официант», счет, пожалуйста», «Ошибка в счете». Речевой этикет: выражения извинения, сожаления. Письмо-рекламация. Сводная таблица видовременных форм действительного залога		*2*
	Практическая подготовка	10	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	14	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся.		
	Итого:	**198**	

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных дисциплин

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект англо-русских и русско-английских словарей
- географические карты Великобритании
- комплект грамматических таблиц и плакатов по основным разделам грамматики

Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Агабекян И.П. Английский язык для средних специальных учебных заведений: учебное пособие. – Москва: Проспект, 2015.
2. Агабекян И.П. Английский для менеджеров: учеб. пособие. - М.: Проспект, 2017.
3. Богацкий И.С. Дюканова Н. М. Бизнес-курс английского языка: Словарь-справочник. – Славянский Дом Книги, 2015.
4. Качалова К.Н., Израилевич Е.Е. Практическая грамматика английского языка с упражнениями и ключами. / К. Н. Качалова, Е. Е. Израилевич. – СПб: – Каро, 2018.
5. Гончарова, Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса: учеб. пособие для студентов учреждений СПО. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.

Дополнительная литература:

1. Марковина И.Ю., Громова Г.Е., Полоса С.В. Английский язык. Вводный курс. – ООО Издательская группа «ГЭОТАР-Медиа», 2015.
2. Карпова Т.А. Английский язык для колледжей. Учебное пособие /12-е издание – КноРус, 2015.
3. Смирнова И.Б., Кафтайлова Н.А., Монахова Е.В. Английский язык для экономических специальностей. – ООО «КноРус», 2015.
4. Дюканова Н.М., Английский язык для экономистов: Учеб.пособие. – М.: ИНФРА-М, 2010.
5. Bernard Hartley & Peter Viney Streamline English. Издательство: Oxford University Press, 2019.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. www. lingvo-online. ru
2. www. macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dic-tionary).
3. www. britannica. com (энциклопедия «Британника»).
4. www. ldoceonline. com (Longman Dictionary of Contemporary English).
5. https://e.lanbook.com/ (Электронно-библиотечная система «Лань»)

6. https://urait.ru/ (Электронная библиотека ЮРайт)
7. https://www.iprbookshop.ru/(Электронная библиотека IPRbooks)
8. microsoft_encarta.en.downloadastro.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:	
- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;	- Составление диалогов, вести деловые беседы, правильно выбирать языковые средства в зависимости от ситуации и личности собеседника
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке	- Практические занятия. Работа с текстами, чтение, перевод текста, ответы на вопросы. Выполнение лексико-грамматических упражнений
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**	
- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения:	- Практические занятия. Проведение лексико-грамматических диктантов, самостоятельная работа на базе знакомой лексики
- различные виды речевой деятельности и формы речи	- Составление рассказа о себе, о своей будущей профессии. Составление диалогов профессиональной направленности.
- источники профессиональной информации на иностранном языке	Составление личных и деловых писем - Практические занятия. Перевод текстов со словарями, работа с дополнительной литературой
- технику перевода профессионально-ориентированных текстов	- Практические занятия. Чтение и перевод оригинальных текстов по специальности

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

г. Челябинск 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № ____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/_Невинная Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 465.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
преподаватели Холоднякова Н.В., Жусупов А.Д.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**13**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**15**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 21.02.05 Земельно-имущественные отношения (базовая подготовка).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Уметь:

Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Знать:

О роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека

Основы здорового образа жизни.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки студента 332 часа, часть программы 34 часа реализуется в форме практической подготовки.

Максимальной учебной нагрузки студента 332 часа, в том числе

Обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 166 часов

Самостоятельной работы обучающегося 166 часов.

В зависимости от специальности может быть изменение общей трудоемкости дисциплины «Физическая культура» за счет изменения трудоемкости не обязательных разделов программы.

Программой предусмотрено 2 вводных лекционных занятия, все остальные предусмотренные программой теоретические сведения сообщаются в ходе проведения практических занятий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	332
Обязательная аудиторная работа обучающегося(всего)	166
в том числе:	
практические занятия	164
Практической подготовки	34
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	166
В том числе: Занятия в секциях по видам спорта, группах ОФП, не менее 2 часов в неделю. Проверка эффективности данного вида самостоятельной работы организуется в виде анализа результатов выступления на соревнованиях или сравнительных данных начального и конечного тестирования, демонстрирующих прирост в уровне развития физических качеств.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		**2**	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала**	2	2
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.		
	Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.		
	Содержание учебного материала		
	Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни		

	человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.		
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		**116**	
Тема 2.1 Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала**		2
	Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. **Двигательные действия**. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.		
	Тематика практических занятий		
	1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности.	14	
	Самостоятельная работа. Выполнение различных комплексов физических упражнений в процессе самостоятельных занятий.	18	
Тема 2.2. Лёгкая атлетика.	**Содержание учебного материала** Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.		2
	Тематика практических занятий На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию техники двигательных действий. На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой. На каждом занятии планируется	30	

	решение задач по сопряженному воспитанию двигательных качеств и способностей. Воспитание быстроты в процессе занятий легкой атлетикой. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий легкой атлетикой воспитание выносливости в процессе занятий легкой атлетикой. Воспитание координации движений в процессе занятий легкой атлетикой.		
	Практическая подготовка	8	
	Самостоятельная работа. Закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий в процессе самостоятельных занятий.	12	
Тема 2.3. Спортивные игры.	**Содержание учебного материала** **Баскетбол** Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча**:** двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. **Волейбол.** Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. **Футбол.** Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяса: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	-	

	Бадминтон(во внеурочное время) Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра. **Настольный теннис.** Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.		
	Тематика практических занятий		
	Практическая подготовка	16	

	Волейбол. Совершенствование стойки, перемещения, передача, подача мяча. Отработка нападающиго удара, приема мяча снизу двумя руками, приема мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Освоение: игра по правилам. **Баскетбол** Совершенствование ловли и передачи мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком). Отработка: вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техникизащита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Освоение: игра по правилам. Отработка бросков мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча. Освоение: тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака. Освоение: игра по правилам.	22-волейбол 22-баскетбол	
	Самостоятельная работа. Совершенствование техники и тактики спортивных игр в процессе самостоятельных занятий.	48	
Тема 2.4. Спортивная гимнастика	**Содержание учебного материала**	-	3
	Решение оздоровительных и профилактических задач. Развитие силы, выносливости, координации, гибкости, равновесия, сенсоторики. Совершенствование памяти, внимания, целеустремленности, мышления.Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем(девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний(упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.		
	Тематика практических занятий	28	
	Практическая подготовка	4	

	1. На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций 2. На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой. 3. На каждом занятии планируется решение задач по спряженному воспитанию двигательных качеств и способностей: воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами спортивной гимнастики. Воспитание координации движений в процессе занятий. 4. На каждом занятии выполняется разученная комбинация различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. 5. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по спортивной гимнастике.		
	Самостоятельная работа. Выполнение изучаемых двигательных действий ,связок, комбинаций, комплексов в процессе самостоятельных занятий.	28	
Тема 2.5. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**	-	
	Лыжная подготовка Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).		
	Тематика практических занятий	30	
	Практическая подготовка	6	

	Совершенствование техники лыжных ходов. Освоение перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Отработка элементов тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование. Выполнение контрольного норматива: прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши).		
	Самостоятельная работа. Катание на лыжах в свободное время . Бег по стадиону, бег по пересеченной местности.	20	
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) и круговая тренировка			
	Содержание учебного материала	-	
	Круговая тренировка. Комплексы, входящие в основную		
	Тематика практических занятий	20	
	Подбор отдельных физических прикладных упражнений или видов спорта для решения задач ППФП. Освоение комлексами физкультурной минутки, физкультурной паузы в рабочее или свободное время. Освоение прикладними видами спорта(бадбинтон, дартс и т.д.). Освоение комплексов физических и специальных прикладных упражнений. Выполнение комплекса упражнений для развития качеств способствующих успешности в профессиональной деятельности.		
	Самостоятельная работа. Самостоятельное выполнение комплексов упражнений общеразвивающего характера с силовой направленностью(упражнения на развитие силовой и скоростной выносливости, ловкости , гибкости, быстроты движений, прыгучести).	**20**	
Всего:		**236**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала; открытого стадиона; технического оснащения.

Оборудование спортивного зала:

- щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой
- мячи баскетбольные;
- мячи футбольные;
- мячи волейбольные;
- стенка гимнастическая;
- бревно гимнастическое высокое;
- козел гимнастический;
- перекладина гимнастическая;
- канат для лазания, с механизмом крепления;
- мост гимнастический подкидной;
- скамейка гимнастическая жесткая;
- маты гимнастические;
- скакалка гимнастическая;
- палка гимнастическая;
- обруч гимнастический;
- гантели наборные;
- штанги тренировочные;
- пульсометр;
- шагометр электронный;
- тонометр автоматический;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. – М.: Юрайт, 2018.– 259 с.
2. Бишаева, А.А. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 234с.
3. Евсеев, Ю.И. Физическое воспитание. – Ростов н/Д, 2018. – 344 с.
4. Решетников, Н.В. Физическая культура: учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич,. Г.И. Погадаев – 15 изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 176 с.

Дополнительная литература:

1 Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – М.: Юрайт, 2017. – 493 с.

2 Дмитриев, А.А. Физическая культура в специальном образовании. – М., 2006

3 Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе: метод. рекомендации / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. – М., 2012

4 Кабачков, В.А. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. / В.А. Кабачков, С.А. Полиевский, А.Э. Буров – М., 2012.

5 Манжелей, И.В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие. — Тюмень, 2014.

6 Миронова, Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2014.

7 Тимонин, А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н. Ф. Басова. – 3-е изд. – М., 2013.

8 Туревский, И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. – М., 2015

9 Хомич, М.М. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / М.М. Хомич, Ю.В. Эммануэль, Н.П. Ванчакова, под ред. С. В. Матвеева. — СПб., 2013

Интернет ресурсы:

1. www.minstm.gov.ru – Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации
2. www.edu.ru – Федеральный портал «Российское образование»
3. http://sport.minstm.gov.ru – сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, упражнений.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме зачета. Оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.	**Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.** Оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры.** Оценка:

		- техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

РОССИЕВЕДЕНИЕ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
общеобразовательных и ОГСЭ дисциплин
Протокол № _____
«__» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/Г.Д.Хисамова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с федеральным проектом «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации» на 2016-2020 гг. и введена в основную профессиональную образовательную программу за счет часов вариативной части для специальностей среднего профессионального образования 21.02.05 Земельно-имущественные отношения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.05.2014 г. №486; 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 №465

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Самсонова Ольга Витальевна, преподаватель общественных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РОССИЕВЕДЕНИЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с государственной программой «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016–2020 годы», введенной в рамках вариативной части.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

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

- эволюцию представлений о национальной идее в истории отечественной мысли;
- основные факты, процессы и явления, характеризующие хозяйственную жизнь страны на современном этапе;
- этнические, демографические, конфессиональные особенности современной России;
- основные версии и трактовки важнейших проблем современной России;
- особенности политической жизни современной России, ее роль в мировом сообществе;
- характерные для России формы проявления российской ментальности в различных сферах общественной жизни и деятельности: в хозяйственной деятельности, в политической и государственной жизни, во взаимоотношениях людей.

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

- соотносить личные ценности и ценности общества;
- уважительно и толерантно относиться к этноконфессиональному разнообразию страны;
- самостоятельно и творчески мыслить, поддерживать интерес к отечественному культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению;
- критически осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе и проявлять активную гражданскую позицию;
- представлять результаты изучения материала в форме творческих работ.

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

- активной реализации гражданских прав и обязанностей, сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

- ориентировки в актуальных событиях, определения личной гражданской позиции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

практическая подготовка – 6 часов,

практические занятия – 8 часов.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**72**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
практическая подготовка	6
лабораторные занятия	–
практические занятия	8
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**24**
в том числе:	
Выполнение творческих заданий	4
Работа над проектами	16
Самостоятельное изучение материала	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Россиеведение

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)**	**Объем часов**
1	2	3
РАЗДЕЛ 1 Национальная идея России		**10/4**
Тема 1.1 Национальная идея	Понятие «национальная идея». Национальная идея России в истории мысли: А.С. Хомяков, В. Соловьев, Ф.М. Достоевский, Н.А. Бердяев, В.В. Розанов, И.А. Ильин, П.А. Флоренский. Понятие «идейно-идентификационный кризис». Причины, признаки, последствия идейно-идентификационного кризиса.	2
Тема 1.2. Система ценностей дореволюционной России.	Мифы о России. Философский анализ российской истории. Характер и особенности территориального расширения Российского государства. Роль православия в жизни российского общества. Роль крестьянской общины в истории и судьбе России. Идейно-идентификационный кризис дореволюционной России. Причины, признаки, последствия идейно-идентификационного кризиса дореволюционной России.	2
Тема 1.3. Система ценностей в Советском Союзе.	События 1917 года в России и их последствия. Национальная идея и государственная идеология: в чем разница. Коммунистическая идея и коммунистическая идеология в СССР. Идейно-идентификационный кризис советского государства: причины, признаки, последствия.	2
Тема 1.4 Система ценностей в современной России.	Высшие ценности государства и их нормативное закрепление. Ценности современного российского общества. Поиск национальной идеи современной России: вектор прошлого, вектор настоящего, вектор будущего.	2
	Практическая подготовка (практическое занятие)	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-
	Практическое занятие: Мои ценности	2
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-
	Самостоятельная работа обучающихся (на выбор):	4

	1. Творческое задание «Ценности российского народа в фольклоре» **2.** Творческое задание «Российские национальные ценности как основа российской культуры» **3.** Творческое задание «Богатырь и ковбой»	
РАЗДЕЛ 2 Этнические, демографические, конфессиональные особенности России		**14/4**
Тема 2.1 Демография России.	Размещение демографических ресурсов. Динамика народонаселения. Человеческий капитал. Основы благосостояния: питание, доход, пенсия. Демографическая политика Российской Федерации.	2
Тема 2.2. Этносы России.	Территориальная распыленность и локализация народов России. Проблемы и перспективы совместного проживания представителей многочисленных этносов России. Взаимовлияние культур. Этническое многообразие и государство.	2
Тема 2.3 Религия и верования в России	Церковь и государство в России. Многообразие религиозных конфессий. Проблемы и перспективы сосуществования религиозных конфессий. Религия и социально-психологический климат общества. Государственно-конфессиональная политика Российской Федерации.	2
Тема 2.3 Международная миграция в начале XXI века: глобальные тенденции и особенности России	Миграционная ситуация в мире: характерные черты. Масштабы вовлеченности России в глобальные миграции. Особенности современных миграционных процессов: внутренняя миграция. Качественные показатели изменения структуры миграционных потоков. Значение экономической миграции. Нелегальная иммиграция.	2
Тема 2.4 Социальная политика Российской Федерации	Социальная политика, ее предмет, субъект и объект. Цели, приоритетные направления и средства социальной политики Российской Федерации. Основные составные части социальной политики. Анализ расходов Федерального бюджета на социальную политику. Анализ уровня жизни населения России. Социальные проблемы России.	4
	Практическая подготовка (практическое занятие)	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-
	Практическое занятие: Я и толерантность	2
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-

	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа над проектом «Социальная реклама»	4
РАЗДЕЛ 3 Экономика и хозяйственная деятельность в России		**8/12**
Тема 3.1 Идеология хозяйственной деятельности в России.	Консервативная, либеральная, демократическая, социалистическая модели хозяйственной деятельности. Образы хозяйственного деятеля и стереотипы экономического поведения. Русские мыслители о собственности. Нравственный смысл собственности. Благотворительность, спонсорство, меценатство. История благотворительности в России. Государственная поддержка благотворительности.	2
Тема 3.2 Земля и сельское хозяйство	Влияние многообразия природных условий России на развитие сельского хозяйства. История и традиции сельскохозяйственного производства в России. Особенности, проблемы и тенденции развития сельского хозяйства в современной России.	2
Тема 3.3 Характер и основные особенности экономического развития России.	Экономика и государство. Приоритетные сферы экономики Российской Федерации. Бизнес и предпринимательство в России. Проблема экономической независимости России.	2
	Практическая подготовка (практическое занятие)	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	**-**
	Практическое занятие: Активная жизненная позиция: кто, если не ты…..	2
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над проектом «Карта (интерактивная) «Куда пойти работать? (по специальностям»	12
РАЗДЕЛ 4 Политическая жизнь России		**16/6**
Тема 4.1 Внешняя политика современной России	Концепция внешней политики Российской Федерации. Приоритетные направления внешней политики на современном этапе. Основные внешнеполитические события года: анализ отчета МИД «Основные внешнеполитические итоги 2016-2017 гг.». Практические советы выезжающим за рубеж: рекомендации общего характера, режим въезда граждан в иностранные государства, мобильное приложение МИД	4

	России «Зарубежный помощник»	
Тема 4.2 Внутренняя политика современной России	Основные события во внутренней политике Российской Федерации: законы, нововведения. Основные задачи, стоящие перед государственной властью на современном этапе. Национальные и межотраслевые документы стратегического планирования. Государственные программы и федеральные целевые программы.	4
Тема 4.3 Судебная система	Проблемы судебной системы современной России. Судебная реформа 2018 г.	2
Тема 4.4 Направления деятельности политических партий, общественно-политических объединений и движений Челябинской области	Общественное движение «Боевое братство», политические партии «Единая Россия», «Коммунистическая партия Российской Федерации», «Либерально-демократическая партия России», общественная организация «Молодая гвардия», волонтерские объединения.	4
	Практическая подготовка (практическое занятие)	-
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	**-**
	Практическое занятие: Я лидер	2
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**
	Самостоятельная работа обучающихся: самостоятельное изучение вопросов: Движения «За возрождение Урала» муниципальных образований области, областной Совет ветеранов, городской Совет ветеранов, Союз женщин Челябинской области, студенческие отряды, областное казачество, профсоюзы.	4
	ВСЕГО:	**48/24**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебные дисциплины проводится в учебном кабинете социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактические материалы,
- схемы и таблицы,

Технические средства обучения:
- компьютер,
- экран и мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Министерство иностранных дел Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.mid.ru/ru/home
2. Министерство внутренних дел Российской Федерации (сайт) [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://xn--b1aew.xn--p1ai/
3. Национальная идея России [Текст]. В 6 т.– М.: Научный эксперт, 2012.
4. Национальные проекты России. [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://xn--80aapampemcchfmo7a3c9ehj.xn--p1ai/
5. Сайт Президента РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.kremlin.ru/
6. Федеральная служба государственной статистики (сайт) [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://rosstat.gov.ru/
7. ЭОР «Россиеведение»

Дополнительные источники:

1. Большаков С.Н. Дискурс национальной идентичности в условиях глобализации [Текст]: доклад / С.Н.Большаков // Национальная идентичность России и демографический кризис. Материалы Всероссийской научной конференции (20–21 октября 2006 г.). М.: Научный эксперт, 2007. С. 544–546.
2. Бочкарев С. А. Русские мыслители об антропологическом смысле собственности [Текст] / А.С.Бочкарев // Известия РГПУ им. А.И. Герцена . 2008. №60. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://cyberleninka.ru/article/n/russkie-mysliteli-ob-antropologicheskom-smysle-sobstvennosti (дата обращения: 30.08.2020).
3. Булгаков, С.Н. Философия хозяйства [Текст] / С.Н.Булгаков. – М: Наука, 1990. – 412 с.
4. Бедность сельской России в условиях модернизации экономики: процессы и механизмы формирования и преодоления: коллективная монография / под общ. ред. д.с.н. А.М. Сергиенко. – Барнаул : АЗБУКА, 2014. – 330 с.
5. Военная доктрина [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.mid.ru/ru/foreign_policy/official_documents//asset_publisher/CptICkB6BZ29/content/id/976907
6. ВОО «Молодая гвардия» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.molgvardia.ru/regions/chelyabinsk

7. Вязовик Т.П. Особенности консолидирующей идеи в России. Национальная идентичность России и демографический кризис [Текст] / Т.П.Вязовик // Материалы Всероссийской научной конференции (20-21 октября 2006 г.). М., 2007. С. 636.
8. Гонтарь Н.В. Факторы и современные особенности размещения промышленного комплекса России [Текст] / Н.В.Гонтарь. – М.: РЭУ им. Г.В.Плеханова, 2013. -124 с.
9. Даль В.И. Пословицы русского народа [Текст] / В.И.Даль // В 8 т. М.: Т-во М.О. Вольф, 1904.
10. Демографическое самочувствие регионов России. Национальный демографический доклад-2020 / Т. К. Ростовская, А. А. Шабунова, В. Н. Архангельский [и др.]; Отв. ред. Т. К. Ростовская, А. А. Шабунова; ФНИСЦ РАН. – М.: ИТД «ПЕРСПЕКТИВА», 2020. – 414 с.
11. Дорохова Е.С.Формирование у обучающихся (воспитанников) толерантного отношения к различным социальным группам [Текст] / Е.С.Дорохова, Е.А.Джафарова: методическое пособие/под науч. ред. проф. Молчанова – Челябинск: Энциклопедия, 2014. – 52 с.
12. Ильин И.А. О русской идее [Текст] / И.А.Ильин // Собр. соч. Т. 2. Кн. 1. М., 1993. С. 430–431.
13. Концепция внешней политики [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.mid.ru/ru/foreign_policy/official_documents//asset_publisher/CptICkB6BZ29/content/id/2542248
14. Крутиков М.Ю. Проблемы функционирования судебной системы в современной России / М.Ю.Крутиков // Научная сеть «Современное право» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.sovremennoepravo.ru/m/articles/view (дата обращения: 30.08.2020).
15. Кузнецова О. В. Региональная политика России: 20 лет реформ и новые возможности [Текст] / О.В.Кузнецова. – М.: Кн. дом «Либроком», 2013. –392 с.
16. Максаковский В. П. Актуальные проблемы России [Текст] / В.П.Максаковский. – Смоленск: Универсум, 2014. –138 с.
17. Модернизационно-инновационные процессы в социально-экономическом развитии регионов и городов. Книга 1: кол. монография, приуроченная к 20-летию кафедры региональной и муниципальной экономики [Текст] / отв. за вып. В.П.Иваницкий, Е.П.Дятел; науч. ред. Е.Г.Анимица. - Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2013. -474 с.
18. Нефедова Т. Г. Десять актуальных вопросов о сельской России: Ответы географа [Текст] / Т.Г.Нефедова //. – М.: ЛЕНАНД, 2013. - 456 с.
19. О концепции развития земельного законодательства по информационно-библиографическим ресурсам Управления библиотечных фондов (Парламентской библиотеки) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://komitet3-1.test.km.duma.gov.ru/upload/site49/document_news/000/135/971/bibliodose_06.03.pdf
20. Отечествоведение: учебник для старших классов [Текст]. – М.: Захаров, 2004. – 336 с.
21. Россия в цифрах – 2020. Статистический сборник [Текст]. – М.: Росстат, 2020. – 550 с.
22. Постсоветское пространство: двадцать лет перемен [Текст] / п*од ред. В.Л. Бабурина.* Смоленск: Универсум, 2013. –300 с.
23. Прикладная этика. 10-11 классы [Текст]: элективный курс / авт.-сост. Г.Ю.Лазновская. – Волгоград: Учитель, 2007. – 308 с.
24. Россия и страны мира. 2016 [Текст]: Стат.сб./Росстат. - М., 2016. – 379 с.
25. Соловьев, В. С. Русская идея [Текст] / В. С. Соловьев; пер. с фр. Г.А.Рачинского // Вопросы философии и психологии. М., 1909. Год XX, кн. 100 (V). С. 323-356.
26. Стратегия национальной безопасности РФ. Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.mid.ru/ru/foreign_policy/official_documents/-/asset_publisher/CptICkB6BZ29/content/id/294430

27. Сулакшин С.С. Российская экономика: от сырья к знаниям (технология перехода). Монография [Текст] / С.С.Сулакшин // М.: Научный эксперт, 2008. – 128 с.
28. Сургуладзе В.Ш. Русская идея и отражение кризиса национальной идентичности в русской философии. Монография. М.: Компания Спутник+, 2006. – 68 с.
29. Хайруллина Ю.Р. Ценности в сфере труда: особенности и факторы. Статья // Социологические исследования. 2003 № 5. С. 84–88.
30. Челябинское областное отделение КПРФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.kprf-chel.ru/
31. Челябинская областная общественная организация ветеранов боевых действий «Боевое братство» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://militarybrothers.ru/organization.html
32. Челябинское региональное отделение ЛДПР [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ldprchel.ru/
33. Челябинское региональное отделение Единой России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://chelyabinsk.er.ru/news/
34. Шумилова Е.А. Особенности становления российской гражданской идентичности [Текст] / Е.А.Шумилова // Гражданские, этнические и религиозные идентичности в современной России. Сборник статей. М.: ИС РАН, 2006. С. 132–140.
35. Экономическая и социальная география России. География отраслей народного хозяйства России [Текст]: учебник для вузов. /Под ред. В. Л. Бабурина, М. П. Ратановой. – М.: Кн. дом «Либроком», 2013. – 516 с.
36. Ярощук Н.З. Политическая нация и национальная идея [Текст] / Ярощук Н.З. // Национальная идентичность России и демографический кризис / Материалы Всероссийской научной конференции (20-21 октября 2006 г.). М., 2007. С. 728-729.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, контрольных работ, самостоятельных работ, экзамена

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	**2**
Умения:	
Соотносить личные ценности и ценности общества	Практические занятия, устные и письменные ответы на вопросы
Уважительно и толерантно относиться к этноконфессиональному разнообразию страны	Практические занятия, устные и письменные ответы на вопросы
Самостоятельно и творчески мыслить, поддерживать интерес к отечественному культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению	Выполнение творческих заданий
Критически осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе и проявлять активную гражданскую позицию	Практические занятия, устные и письменные ответы на вопросы, участие в волонтерской деятельности
Представлять результаты изучения материала в форме творческих работ	Оценка соответствия установленным требованиям выполнения индивидуального проектного задания
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для активной реализации гражданских прав и обязанностей, сознательного взаимодействия с различными социальными институтами	Практические занятия, устные и письменные ответы на вопросы, участие в волонтерской деятельности
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для ориентировки в актуальных событиях, определения личной гражданской позиции	Практические занятия, устные и письменные ответы на вопросы, участие в волонтерской деятельности
Знания:	
Эволюция представлений о национальной идее в истории отечественной мысли	Устные и письменные опросы, тестирование.
Основные факты, процессы и явления, характеризующие хозяйственную жизнь страны	Устные и письменные опросы, тестирование.
Этнические, демографические, конфессиональные особенности России	Устные и письменные опросы, тестирование
Основные версии и трактовки важнейших проблем России	Устные и письменные опросы, тестирование.
Особенности политической жизни современной России, ее роль в мировом сообществе	Устные и письменные опросы, тестирование
Характерные для России формы проявления российской ментальности в различных сферах общественной жизни и деятельности: в хозяйственной деятельности, в политической и государственной жизни, во взаимоотношениях людей	Устные и письменные опросы, тестирование

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МАТЕМАТИКА

г. Челябинск

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
естественнонаучных дисциплин
Протокол № ____
«____» _____ 20____г.
Председатель ЦМК
_____/Е.А. Невинная

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 20___г..

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования СПО 43.01.02 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования от 07.05.2014 № 465

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Полищук Светлана Владимировна, преподаватель математики

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 43.01.02 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основы теории вероятностей и математической статистики.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 72 часов, часть программы - 30 часов, реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 2 часа, практических занятий - 28 часов.

Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 72 часа, в том числе:

теоретическое обучение – 12 часов,

практические занятия – 36 часов,

практическая подготовка - 30 часов,

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	48
в том числе:	
практическая подготовка	30
лабораторные работы	-
практические занятия	36
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
освоение теоретического материал	8
творческие работы	6
решение задач	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалистов. Основные понятия и определения. Роль математики в современном мире.	2	1
Раздел 1. Элементы математического анализа		46	
Тема 1.1. Функции одной переменной **4 часа**	Свойства функции. Понятие функции с одной переменной. Свойства функции: область определения, множество значений, четность, периодичность, график функции.	2	2
	Предел функции. Определение, символика пределов функции, бесконечно малая и бесконечно большая функции, теоремы о пределах. Раскрытие неопределенностей вида $\frac{0}{0}; \frac{\infty}{\infty}; \infty - \infty$. Два замечательных предела.		
	Непрерывность функции в точке и на промежутке. Определение непрерывной функции, точки разрыва и их типы, примеры.		
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия. Вычисление предела функции.	4	

	Непрерывность функции и точки разрыва		
	Контрольная работа (не предусмотрена)	-	
	Самостоятельная работа. Решение заданий на вычисление предела функции. Исследование функции на непрерывность. Решение прикладных задач.	4	
Тема 1.2. Производная и дифференциал функции 8 часов	Правила дифференцирования. Определение производной. Производная алгебраической суммы, произведения, частного двух функций. Производная сложной функции.	2	2
	Производные и дифференциалы второго порядка. Вторая производная и ее приложение. Определение дифференциала функции. Вычисление второй производной и дифференциала функции.		
	Геометрический смысл производной и дифференциала функции. Угловой коэффициент касательной к графику функции. Угол наклона касательной. Уравнение касательной. Вычисление приближенного числового значения функции. Формулы для приближенных вычислений.		
	Физический смысл производной и дифференциала функции. Мгновенная скорость и ускорение точки.		
	Приложения производной к исследованию функций. Возрастание и убывание функций. Исследование функций на экстремум с помощью второй производной. Направление выпуклости графика функции. Точки перегиба. Асимптоты. Общая схема анализа свойств функции и построение ее графика		
	Наименьшие и наибольшие значения функции. Правила нахождения		

	наименьшего и наибольшего значений функции. Задачи о наибольшем и наименьшем значении функции на промежутке.		
	Практическая подготовка	8	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия Вычисление производных и дифференциалов функции. Применение производной к решению задач. Решение задач на нахождение наибольшего и наименьшего значений функции.	8	
	Контрольная работа (не предусмотрена)	-	
	Самостоятельная работа: Решение прикладных задач. Ответы на контрольные вопросы.	4	
Тема 1.3. Интеграл и его приложения. **6 часов**	Неопределенный интеграл. Основные формулы интегрирования. Методы интегрирования: непосредственное интегрирование, метод замены переменной, интегрирование по частям. Физические приложения неопределенного интеграла.	2	2
	Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница. Методы интегрирования. Приближенное вычисление определенных интегралов.		
	Приложения определенного интеграла. Применение определенного интеграла к вычислению различных величин: площадь плоской фигуры, вычисление пройденного пути, вычисление работы силы, вычисление работы, производимой при поднятии груза.		
	Практическая подготовка	6	

	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия. Вычисление неопределенного интеграла Решение задач на применение определенного интеграла	6	
	Контрольная работа (не предусмотрена)	-	
	Самостоятельная работа: Реферат по теме «Применение определенного интеграла» Ответы на контрольные вопросы.	4	
Тема 1.4. Дифференциальные уравнения. **2 часа**	Виды дифференциальных уравнений и методы их решений. Определение дифференциального уравнения, порядок уравнения. Общее и частное решение дифференциального уравнения. Дифференциальные уравнения 1-го порядка с разделяющимися переменными. Линейные дифференциальные уравнения 1-го порядка. Неполные дифференциальные уравнения 2-го порядка. Линейные однородные дифференциальные уравнения 2-го порядка с постоянными коэффициентами.	2	2
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия. Решение дифференциальных уравнений.	6	
	Контрольная работа (не предусмотрена)	-	
	Самостоятельная работа. Решение дифференциальных уравнений.	2	
Раздел 2. Элементы теории вероятностей и математической статистики.		24	

Тема 2.1. Элементы комбинаторики и теории вероятностей **6 часов**	Основные понятия. Основные соединения: размещения, сочетания. Случайные события. Вероятность события. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Повторение испытаний. Формула Бернулли. Дискретная случайная величина, законы ее распределения. Числовые характеристики случайной величины: математическое ожидание и дисперсия.	1	2
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия. Вычисление вероятностей событий. Вычисление числовых характеристик дискретных случайных величин.	5	
	Контрольная работа (не предусмотрена)	-	
	Самостоятельная работа. Самостоятельное изучение темы «Формула полной вероятности. Формула Байеса. Повторение испытаний. Формула Бернулли» с использованием дополнительной литературы и интернет-ресурсов.	4	
Тема 2.2. Элементы математической статистики. **4 часа**	Основные задачи и понятия. Задачи математической статистики. Генеральная и выборочная совокупности. Выборка с возвращением и без возвращения. Способы отбора.	1	2
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия Первичная обработка статистических данных.	7	

	Статистическая оценка параметров распределения (точечные оценки).		
	Контрольная работа (не предусмотрена)	-	
	Самостоятельная работа. Самостоятельное изучение темы «Статистическое распределение выборки». Ответы на контрольные вопросы. Решение задач.	6	
	Всего	72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Математика»;
- калькуляторы;
- -аудиторная доска с набором приспособлений для крепления таблиц

-доска магнитная с координатной сеткой;

-комплект инструментов классных: транспортир, угольник (30^0, $60^{0)}$, угольник(45^0,90^0), циркуль;

-мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания по основным разделам курса математики;

-таблицы по алгебре и началам анализа;

-компьютерный стол;

-шкаф секционный для хранения литературы и демонстрационного оборудования;

-ящик для хранения таблиц;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Список литературы

Основная литература:

1. Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 439 с.
2. Богомолов, Н. В. Математика. Задачи с решениями в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 320 с.

3. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 326 с.
4. Богомолов, Н. В. Практические занятия по математике в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / Н. В. Богомолов. — 11-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 251 с.
5. Кочетков Е.С., Смерчинская С.О., Соколов В.В. Теория вероятностей и математическая статистика: Учебник. – 2-е изд.– М.: ФОРУМ, Инфра-М, 2014. – 240 с.

Дополнительная литература:

1. Баврин, И. И. Математический анализ : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. И. Баврин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 327 с.
2. Высшая математика для экономистов: учебное пособие для ВУЗов / Н.Ш. Кремер, Б.А. Прутко, И.М. Тришин, М.Н. Фридман; под ред. проф. Н.Ш. Кремера. – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2009. – 439с.
3. Кремер, Н.Ш. Высшая математика для экономистов: Практикум для студентов ВУЗов, обучающихся по экономическим специальностям/ Н.Ш. Кремер, Б.А. Прутко, И.М. Тришин, М.Н. Фридман; под ред. проф. Н.Ш. Кремера. – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2009. – 439с.
4. Кремер, Н.Ш. Высшая математика для экономистов: Практикум для студентов ВУЗов, обучающихся по экономическим специальностям/ Н.Ш. Кремера и др.; под ред. Н.Ш.Кремера. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ – Дана, 2010. – 479с.
5. Математика для техникумов. Алгебра и начала анализа: учебник. Ч.1/ М.И. Каченовский, Ю.М. Колягин, А.Д. Кутасов, Г.Л. Луканкин, и др.; под ред. Г.Н. Яковлева. – 3-е изд. перераб. – М.: Наука, 2007. – 464с.

Интернет ресурсы:

1. www.suvc.ru (ProCollege – сайт ГБПОУ «ЮУМК»).
2. https://urait.ru Образовательная платформа «Юрайт». Для вузов и сузов.
3. Информационные, тренировочные и контрольные материалы - http://fcior.edu.ru/.
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс] // Математика. – Режим доступа: http://window.edu.ru

5. Математика в открытом Колледже: http://www.mathematics.ru/
6. Общероссийский математический портал http://www.mathnet.ru/
7. ЕГЭ по математике: подготовка к тестированию http://uztest.ru/
8. Элементарная математика http://matematiku.narod.ru/
9. Вся математика в одном месте http://www.allmath.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;	решение задач, ответы на контрольные вопросы, написание рефератов;
Знания:	
значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;	ответы на вопросы, составление теста, самостоятельное изучение темы с использованием дополнительной литературы и интернет – ресурса и написание развернутого плана;
основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;	тестовый контроль, индивидуальный опрос, написание реферата;
основы теории вероятностей и математической статистики	математический диктант, составление контрольных вопросов по конспекту, устный опрос, решение задач;

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1
« » сентября 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/_____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е. Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 07.05.2014 № 465.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Барсукова Мария Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **5**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **15**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **18**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика организации

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;

– оценивать эффективность деятельности организации;

– определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– современное состояние и перспективы развития общественного питания;

– организационно-правовые формы организаций;

– перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;

– перечень основных и оборотных средств, нормы правила оплаты труда, производственную программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку её эффективности;

– механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

– формы оплаты труда.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**150**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**100**
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	40
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**50**
в том числе:	
доклад	5
реферат	5
составление таблиц	5
освоение теоретического материала	8
ответы к тестовым заданиям	5
составление схем	6
работа с нормативной и справочной литературой	4
выполнение индивидуальных заданий	12
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экономика организации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Основы экономики организации		**24**	
Тема 1.1. Организация, отрасль в условиях рынка	**Организация, отрасль в условиях рынка** Введение. Предмет, цели, задачи, структура дисциплины, значение для подготовки специалистов в условиях многообразия и равноправия различных форм собственности. Связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Основные понятия и определения. Основные аспекты развития отрасли, организации (предприятия). Роль и значение отрасли в системе рыночной экономики. Признаки отрасли и показатели развития, современное состояние.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад на тему: «Особенности функционирования предприятий общественного питания в условиях рынка»	2	
Тема 1.2. Понятие, основные признаки и роль организации в обществе	**Понятие, основные признаки и роль организации в обществе** Организация - понятие и основные признаки. Классификация организаций по отраслевому признаку, экономическому назначению, уровню специализации, размерам. Отраслевые особенности организации (предприятия), влияющие на формирование экономического потенциала. Механизм функционирования организации (предприятия).	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить таблицу «Ресурсы отрасли».	4	

Тема 1.3. Организационно-правовые формы организаций (предприятий)	**Организационно-правовые формы организаций (предприятий)** Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект в рыночной экономике. Организационно-правовые формы хозяйствования: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, производственные кооперативы, ГУП, МУП. Основные характеристики и принципы функционирования. Предпринимательство. Виды предпринимательства. Акционерные общества: сущность и особенности функционирования. Ассоциативные (кооперативные) формы предпринимательства и некоммерческие организации.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить реферат на тему: «Индивидуальное предприятие», «Общество с ограниченной ответственностью», «Открытое акционерное общество», «Публичное акционерное общество», «Некоммерческие организации», «Коммерческие организации».	4	
Тема 1.4. Производственная структура организации (предприятия)	**Производственная структура организации (предприятия)** Типы производства. Производственный цикл: понятие, содержание и структура. Производственный цикл, его структура, длительность и пути его сокращения. Основное и вспомогательное производство. Совершенствование производственной структуры организации (предприятия) в условиях рынка. Понятие качества и конкурентоспособности продукции. Техническая подготовка производства.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 1. Анализ этапов технологического цикла производства продукции общественного питания	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Разработка схем: «Структура организации»; «Инфраструктура организации».	2	

Тема 1.5. Основы логистики организации (предприятия)	**Основы логистики организации (предприятия)** Понятие логистики организации. Роль логистики в управлении материальными потоками. Принципы логистики, ее объекты. Задачи и функции логистики. Внутрипроизводственная логистика. Система логистики в организации как совокупность элементов: управление производственными запасами, закупка сырья и материалов, транспорт, обслуживание процесса производства, информационная связь и контроль, кадры организации.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)	–	
Раздел 2. Материально-техническая база организации (предприятия)		**30**	
Тема 2.1. Основной капитал, его состав и структура. Оценка основных средств	**Основной капитал, его состав и структура. Оценка основных средств** Понятие основного капитала, его сущность и значение. Классификация элементов основного капитала и его структура. Оценка основного капитала. Амортизация и износ основного капитала. Формы воспроизводства основного капитала. Показатели эффективного использования основных средств. Фондоотдача, фондоемкость продукции. Способы повышения эффективности использования основного капитала. Производственная мощность, ее сущность и виды. Расчет производственной мощности. Показатели использования производственной мощности. Понятие и характеристика материально-технической базы организации, показатели эффективности ее использования.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 2. Определение стоимости и расчет показателей использования основных фондов	2	
	Практическое занятие № 3. Расчет амортизационных отчислений	2	
	Практическое занятие № 4. Анализ эффективности использования ресурсов и материально-технической базы организации.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение индивидуального задания по составлению таблицы: «Состав и классификация основных средств организаций общественного питания»	4	
Тема 2.2. Оборотный капитал, его состав и классификация	**Оборотный капитал, его состав и классификация** Понятие оборотного капитала, его состав и структура. Классификация оборотного капитала. Определение потребности в оборотном капитале. Оценка эффективности применения оборотных средств. Анализ использования оборотных средств. Понятие материальных ресурсов.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 5. Расчет показателей использования организацией оборотных средств.	2	
	Практическое занятие № 6. Расчет стоимости и структуры оборотных средств.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад на тему «Определение потребности предприятия в оборотном капитале».	4	
Тема 2.3. Капитальные вложения и их эффективность	**Капитальные вложения и их эффективность** Проблемы обновления материально-технической базы организации в современных условиях. Ресурсы и энергосберегающие технологии. Структура и источники финансирования организаций. Инвестиционный процесс и его значение. Капитальные вложения. Структура капитальных вложений. Показатели эффективности капитальных вложений и методика их расчета.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 7. Расчет показателей эффективности инвестиций.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить реферат по темам: «Капитальное строительство, капитальные вложения и инвестиционная деятельность в отрасли общественного питания»	4	
Раздел 3. Организация заработной платы		**20**	
Тема 3.1. Состав и структура кадров организации	**Состав и структура кадров организации** Состав и структура кадров организации. Планирование кадров и их подбор.	4	2

	Показатели изменения списочной численности персонала и методика расчета. Рабочее время и его использование. Бюджет рабочего времени. Нормирование труда. Методы нормирования труда.		
	Производительность и мотивация труда персонала организации Производительность труда – понятие и значение. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда. Факторы роста производительности труда. Система, модели и методы мотивации труда.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 8. Расчет показателей производительности труда, бюджета рабочего времени работников.	2	
	Практическое занятие № 9. Разработка индивидуальной модели мотивации труда персонала организации	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучив материал темы 3.1. и законодательную базу по организационно-правовым формам предприятий составить таблицу численности персонала для индивидуальных, малых, средних и крупных предприятий	2	
Тема 3.2. Формы и системы оплаты труда	**Формы и системы оплаты труда** Формы и системы оплаты труда: сдельная и повременная, их разновидность, преимущества и недостатки. Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы и принципы премирования в организации.	4	2
	Тарифная и бестарифная системы оплаты труда. Тарифная система оплаты труда: ее сущность, состав и содержание. ЕТСК и его значение. Бестарифная система оплаты труда, ее характеристика и виды.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 10. Расчет заработной платы различных форм и систем оплаты труда	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад на темы: «Формы и системы оплаты труда в РФ», «Государственное регулирование труда в организациях»	4	
Раздел 4. Управление затратами организации		**10**	

Тема 4.1. Экономическая сущность затрат, их характеристика.	**Экономическая сущность затрат, их характеристика.** Понятие, классификация затрат и расходов организации. Факторы, влияющие на расходы организации. Прогнозирование и планирование затрат и расходов. Экономическое обоснование расходов.	4	2
	Издержки производства и себестоимость продукции Понятие и состав издержек производства и реализации продукции. Классификация затрат по статьям и элементам. Отраслевые особенности структуры себестоимости. Калькуляция себестоимости и ее значение и методы. Значение себестоимости и пути ее оптимизации		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 11. Расчет издержек организации.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление схемы «Прогнозирование и планирование расходов организации»	4	
Раздел 5. Ценообразование и ценовая политика организации		**10**	
Тема 5.1. Ценообразование и ценовая политика	**Ценообразование и ценовая политика** Виды цен. Система цен в рыночной экономике. Механизм рыночного ценообразования. Методы формирования цены. Этапы процесса ценообразования. Экономическое содержание цены. Ценообразующие факторы. Ценовая политика и ценовая стратегия организации. Ценовая конкуренция. Государственное регулирование цен и антимонопольное законодательство.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 12. Расчет цен на различные группы товаров.	2	
	Практическое занятие № 13. Разработка ценовой политики организации.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучив нормативную и учебную литературу подготовить доклад на тему: «Методы и особенности формирования цены в организациях общественного питания»; «Основные элементы и этапы разработки ценовых стратегий»; «Управление ценами в организациях общественного питания разных организационно-правовых форм деятельности».	4	
Раздел 6. Финансовые результаты деятельности		**14**	

организации			
Тема 6.1. Финансы организации (предприятия)	**Финансы организации (предприятия)** Понятие финансов организации, их значение и сущность. Функции, принципы организации финансов. Группы финансовых отношений организации. Финансовый механизм. Финансовые методы. Финансовые ресурсы организации, их структура. Формирование финансовых ресурсов. Собственные и заемные финансовые источники. Использование финансовых ресурсов организации. Способы управления финансовыми ресурсами организации.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 14. Решение ситуационных задач	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Разработка схемы «Собственные и заемные финансовые ресурсы организации»	2	
Тема 6.2. Прибыль и рентабельность	**Прибыль и рентабельность** Прибыль организации, ее сущность, источники и виды. Факторы, влияющие на величину прибыли. Функции и роль прибыли. Распределение и использование прибыли. Рентабельность, ее виды и показатели. Методика расчета уровня рентабельности продукции производства.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 15. Расчет прибыли организации	2	
	Практическое занятие № 16. Расчет рентабельности продукции и производства	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Разработка схемы эффективного распределения прибыли	2	
Раздел 7. Планирование деятельности организации (предприятия)		**22**	

Тема 7.1. Основные показатели деятельности организации	**Основные показатели деятельности организации** Показатели по производству продукции: натуральные и стоимостные. Технико-экономические показатели использования оборудования. Показатели технического развития и организации производства, их расчет. Нормы и нормативы, их классификация и порядок расчета. Понятие эффективности производства. Принципы определения эффективности производства. Показатели использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов. Показатели платежеспособности.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 17. Расчет показателей производственной программы предприятия	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение индивидуального задания по расчету основных технико-экономических показателей деятельности организации (предприятия).	2	
Тема 7.2. Основы планирования в организации	**Основы планирования в организации** Планирование как основа рационального функционирования организации. Составные элементы и методы внутрифирменного планирования. Этапы планирования. Выработка общих целей организации, детализация и конкретизация целей для определенного этапа развития. Контроль за достижением целей. Классификация планов по признакам. Основные принципы планирования. Методологические основы планирования. Показатели плана. Бизнес-план. Типы бизнес-планов. Структура. План производства. Организационно-правовой план. Финансовый план. Оценка рисков и страхование. Стратегия финансирования.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие № 18. Анализ методики составления бизнес-плана организации (предприятия).	2	
	Практическое занятие № 19. Разработка бизнес-плана организации (предприятия).	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельно изучить основные методы и этапы составления бизнес-плана и подготовиться к практическому занятию	4	
Тема 7.3. Развитие сети	**Развитие сети общественного питания**	2	2

общественного питания	Основные понятия и характеристика сети общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Формы, сущность и особенности предпринимательской деятельности в сфере общественного питания.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия № 20. Расчет численности потребителей, пользующихся услугами организаций питания	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка докладов на тему: «Пути развития организаций в сфере общественного питания»; «Осуществление предпринимательской деятельности в сфере общественного питания».	2	
Аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)		**20**	2, 3
Выполнение курсовой работы (проекта)	- выдача темы, определение цели и составление плана курсовой работы;	2	
	- расчет амортизации и показателей использования основных фондов организации;	2	
	- оценка рациональности использования оборотных средств организации;	2	
	- расчет фонда оплаты труда работников организации;	2	
	- определение суммы затрат на производство и реализацию продукции;	2	
	- определение показателей эффективности работы организации;	2	
	- формирование показателей эффективности производственной деятельности организации;	2	
	- разработка введения, заключения, презентации и доклада по курсовой работе;	2	
	- защита курсовой работы.	4	
	Всего:	**150**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Примерная тематика для выполнения курсовых работ по дисциплине «Экономика организации»:

1. Изучение и оценка основных фондов предприятия общественного питания.
2. Изучение производственного потенциала предприятия общественного питания.
3. Эффективность использования оборотных средств предприятия общественного питания.
4. Оценка системы мотивации труда на предприятии общественного питания.
5. Организация производственного процесса на предприятии общественного питания.
6. Планирование ресурсного обеспечения производственной программы.
7. Формы и системы оплаты труда работников предприятия общественного питания.
8. Планирование численности персонала и оценка эффективности его использования на предприятии.
9. Планирование и оценка выполнения производственной программы предприятия.
10. Кадровая политика и эффективность системы работы с кадрами.
11. Себестоимость продукции и пути ее снижения.
12. Особенности услуг в сфере общественного питания.
13. Прибыль и ее использование на предприятии.
14. Управление финансовыми ресурсами предприятия.
15. Методика расчета рыночной цены на продукцию предприятия.
16. Прибыль и рентабельность производства питания в рыночной экономике.
17. Классификация видов, преимущества и результаты деятельности предприятий общественного питания.
18. Уставный капитал, имущество организации: формирование, экономическая оценка, использование
19. Лизинг как инструмент финансирования инвестиционных проектов на предприятии.
20. Система управления затратами на предприятии и пути ее совершенствования.
21. Логистика в системе управления экономикой организации, ее влияние на повышение эффективности деятельности.
22. Транспортная логистика, ее роль в экономической деятельности организации и направления совершенствования.
23. Доходы и расходы в деятельности организации: формирование, фактическое состояние, пути эффективного использования.
24. Оценка и прогнозирование объемов продаж продукции (услуг) организации общественного питания.
25. Методы и средства формирования спроса и стимулирования сбыта продукции (работ, услуг) на предприятии.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и финансов.

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

– обучающие компьютерные программы: бизнес-курс «Экономика и предпринимательство»;

– справочно-правовые системы «Консультант Плюс», «Гарант».

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Нормативные документы:

1. Налоговый Кодекс Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации (ред. 08.06.2015 г.).
3. Федеральный закон РФ об акционерных обществах от 26.12.1995 № 208-ФЗ (ред. от 29.07.2017 г.)
4. Федеральный закон РФ «О производственных кооперативах от 08.05.1996 № 41-ФЗ (ред. от 30.11.2011 г.)
5. Федеральный закон РФ «Об обществах с ограниченной ответственностью» от 08.02.1998 № 14-ФЗ (ред. от 29.07.2017 г.).
6. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений» от 25.02.1999 № 39-ФЗ (ред. от 26.07.2017).

Основные источники:

1. Кнышова, Е.Н. Экономика организации: учебное пособие. / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. ИНФРА-М. 2016. – 240 с.
2. Сафронов, Н.А. Экономика организации: учебник. / Н.А. Сафронов. Экономистъ. 2016. – 251 с.

3. Чечевицына, Л.Н. Практикум по экономике организации / Л.Н. Чечевицына, О.Н. Терещенко. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 250 с.
4. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах): Учебное пособие / В. К. Скляренко, В. М., Прудников и др.; под ред. Проф. В. К. Скляренко - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 256 с.
5. Экономика предприятия общественного питания: учебник / Фридман А.М. - М.:Дашков и К, 2017. – 464 с.
6. Экономика организации: учебник / А.М. Фридман. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2018. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Бизнес-планирование: учебник / под ред. проф. Т.Г. Попадюк, проф. В.Я. Горфинкеля. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2018. — 296 с.
2. Экономика организации (предприятия): Учебник / Под ред. Н.А. Сафронова – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономист, 2007. – 618 с.
3. Экономика фирмы: учебное пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений Т.В.Муравьева. «Академия», 2011г. – 400 с.
4. Котерова Н.П. Экономика организации Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 8-е изд., стер. — М.: Академия, 2015. — 288 с.
5. Мурахтанова Н.М. Маркетинг. Сборник практических задач и ситуаций.- М.: Академия 2007.- 96с.
6. Николаева Т., Егорова Н. Экономика предприятий торговли и общественного питания.: Учебное пособие / под ред. Николаева Т., Егорова Н. – М.: Издательство: "КноРус", – 2016, – 400 с.
7. Скляренко В.К., Прудников В.М., Акуленко Н. Б., Кучеренко А.И.Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах): Учебное пособие / Под ред. проф. В.К. Скляренко, В.М.Прудникова- М.: ИНФРА-М, 2007. – 420 с.
8. Экономика, организация и управление предприятием: Учебное пособие/ Зайцев Н.И. 2-е изд. М.: ИНФРА-М.:2008. – 455 с.
9. Экономика предприятия (фирмы). Практикум. Под ред. Позднякова В.Я.,
10. Прудникова В.М.-М.: ИНФРА-М.: 2008-319 с.
11. Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник / под ред. Фридман А.М. — М.: Дашков и К, 2015. — 656 с.

Периодические издания

1. Вопросы экономики
2. Справочник экономиста
3. Общепит: бизнес и искусство
4. Экономика и управление собственностью

Информационные справочно-правовые системы:

1. «КонсультантПлюс»
2. «Гарант»

Интернет ресурсы:

1. http://www.strategy-business.com
2. http://www.cfin.ru/management/strategy/index.shtml
3. http://lib.vvsu.ru/books/Bakalavr02/page0217.asp#xex356
4. http://college.biysk.secna.ru/0601/ecorg_negodina.doc.

5. HTTP://SALDA.WS/VIDEO.PHP?ID=JE7AV0UTIUO – Видео лекция «Экономика предприятия»
6. https://nsportal.ru/vuz/ekonomicheskie-nauki/library/2016/02/22/konspekty-lektsiy-po-ekonomike-organizatsii – конспекты лекций
7. http://www.aup.ru/books/m170/ – конспект лекций
8. http://institutiones.com/download/books/2137-ekonomika-predpriyatiya-krum.html- Экономика предприятия. Практикум. Учебное пособие.
9. http://www.iprbookshop.ru/52259.html.— ЭБС «IPRbooks» - Фридман А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс]: учебник.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;	Защита практических заданий
оценивать эффективность деятельности организации;	Защита практических заданий, исследований
определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.	Практические занятия, решение ситуационных задач, тестирование Защита курсовой работы
Знания:	
современное состояние и перспективы развития общественного питания;	Доклады, рефераты
организационно-правовые формы организаций;	Реферат
перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;	Устный опрос, практические занятия, тестирование
перечень основных и оборотных средств, нормы правила оплаты труда, производственную программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку её эффективности;	Практические занятия
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);	Практические занятия, проекты
формы оплаты труда;	Практические занятия

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1
« » сентября 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/_____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е. Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 07.05.2014 № 465.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Черныш Н.В., преподаватель ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **6**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **10**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **14**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечение занятости населения;
- право граждан на социальную защиту;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;

- нормы зашиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.
- 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка	48
Самостоятельная работа	16
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
Практическая подготовка	14
практические занятия	12
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Правовое положение Конституции РФ		**8**	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4, 3.1-3.4, 4.1-4.4
Тема 1.1. Основные положения Конституции Российской Федерации	**Основные положения Конституции Российской Федерации** Структура, порядок принятия, изменения и основные положения Конституции Российской Федерации.	2	
	Практическое занятие 1. Использование нормативно-правовых документов в сфере профессиональной деятельности.	2	
	Практическая подготовка	6	
Тема 1.2. Конституционные основы правового статуса личности в Российской Федерации	**Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации** Права человека и гражданина в Российской Федерации, гражданство Российской Федерации, личные права и свободы личности, право на жизнь, право на неприкосновенность жилища. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.	2	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие 2. Рассмотрение ситуаций по защите своих прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством.	2	
Раздел 2. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности		**8**	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4, 3.1-3.4,
Тема 2.1. Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в сфере профессиональной	**Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в сфере профессиональной деятельности** Трудовой кодекс РФ, Гражданский кодекс РФ, Уголовный кодекс РФ, другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в сфере	2	

деятельности	профессиональной деятельности. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности.		4.1-4.4
	Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности Трудовые, гражданские и уголовные правоотношения работников в сфере профессиональной деятельности.	2	
	Практическое занятие 3. Разработка путей решения производственных ситуаций, опираясь на нормативно-правовые документы.	2	
	Практическая подготовка	6	
Тема 2.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в условиях рыночной экономики	**Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в условиях рыночной экономики** Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	2	
	Практическая подготовка	2	
Раздел 3. Организационно-правовые формы юридических лиц, их правовой статус		**4**	
Тема 3.1. Организационно-правовые формы юридических лиц, их правовой статус	**Основные положения об организациях (предприятиях) как субъектах хозяйственного права** Понятие юридического лица. Классификация и правоспособность юридических лиц. Учредительные документы юридических лиц. Государственная регистрация предприятия. Органы юридических лиц. Наименование место нахождения юридических лиц. Представительства и филиалы. Реорганизация и ликвидация предприятия. Несостоятельность (банкротство) предприятия. Ответственность юридических лиц.	2	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4, 3.1-3.4, 4.1-4.4
	Практическая подготовка	6	
	Практическое занятие 4. Анализ и оценка результатов и последствий деятельности (бездействия) с правовой точки зрения. Составление претензий, исков.	2	
Раздел 4. Правовое регулирование трудовых отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия)		**4**	
Тема 4.1. Правовое регулирование трудовых отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия)	**Нормативные аспекты и особенности заключения трудового договора** Общие положения Трудового кодекса РФ. Участники трудовых отношений. Трудовой договор (контракт): порядок его заключения, основания прекращения. Дисциплинарная и материальная ответственность	2	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4,

	работника. Административные правоотношения и административная ответственность.		3.1-3.4, 4.1-4.4
	Правовое регулирование трудовых отношений Правила оплаты труда на предприятии. Основы права социальной защиты граждан. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения.		
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие 5. Заключение и составление трудового договора.	2	
Раздел 5. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров		**10**	
Тема 5.1. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	**Порядок и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности**. Основания и реализация ответственности. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника. Деятельность юридической службы по предупреждению хозяйственных нарушений и устранение их последствий. Виды административных правонарушений и административной ответственности	4	ОК 1-5, ОК 9-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.4, 3.1-3.4, 4.1-4.4
	Практическая подготовка	2	
	Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Урегулирование споров на основе предъявления претензий. Разрешение споров в арбитражном суде. Рассмотрение споров третейскими судами. Постоянно действующие третейские суды. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	2	
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по защите нарушенных прав потребителей.	2	
	Практическая подготовка	2	
	Самостоятельная работа. Повторение пройденного материала, подготовка к зачету.	2	
	Всего:	**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Учебная лаборатория, оснащенная оборудованием:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Техническими средства обучения:
– компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
– мультимедиапроектор;
– экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основная литература:

1. Афанасьев, И. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 155 с.
2. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 248 с
3. Шаблова, Е. Г. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Г. Шаблова, О. В. Жевняк, Т. П. Шишулина ; под общей редакцией Е. Г. Шабловой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 192 с.

Дополнительная литература

1. Давыдова Н.Ю. Административное право : учебное пособие для СПО / Н. Ю. Давыдова, М. Г. Чепрасов, И. С. Черепова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 223 c. — ISBN 978-5-4488-0528-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS .
2. Чумакова, О. В. Право : учебное пособие для СПО / О. В. Чумакова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 329 c. — ISBN 978-5-4488-0871-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS
3. Савощикова, Е. В. Конституционное право : учебное пособие для СПО / Е. В. Савощикова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 213 c. — ISBN 978-5-4488-0559-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS.
4. Захаркина, А. В. Предпринимательское право : сборник кейсов и модульных заданий для студентов всех форм обучения / А. В. Захаркина. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа,

2018. — 219 c. — ISBN 978-5-4486-0245-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS.

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 01.07.2020 N 11-ФКЗ) // Собрание законодательства РФ, 01.07.2020, N 31, ст. 4398.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (ред. от 29.12.2020) (с изм. и доп. от 06.08.2021) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс»
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (ред. от 28.12.2020) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс»
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья) от 01.11.2001 № 156-ФЗ (ред. от 18.03.2019) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс»
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая) от 24.11.2006 № 318-ФЗ (ред. от 11.06.2021) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс»
6. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 № 63-ФЗ (ред. от 27.12.2018) // Собрание законодательства РФ. - 17.06.1996. - № 25. - ст. 2954.
7. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 № 223-ФЗ (ред. от 03.08.2018) // Собрание законодательства РФ. - 01.01.1996. - № 1. - Ст. 16.
8. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (ред. от 02.08.2019) // Собрание законодательства РФ. - 07.01.2002. - № 1 (ч. 1). - ст. 1.
9. Федеральный конституционный закон от 06.11.2020 № 4-ФКЗ "О Правительстве Российской Федерации"
10. Федеральный конституционный закон от 21.07.1994 N 1-ФКЗ (ред. от 01.07.2021) "О Конституционном Суде Российской Федерации"
11. Федеральный конституционный закон от 31.12.1996 N 1-ФКЗ (ред. от 08.12.2020) "О судебной системе Российской Федерации"
12. Федеральный конституционный закон от 28.04.1995 N 1-ФКЗ (ред. от 08.12.2020) "Об арбитражных судах в Российской Федерации.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.pravo.gov.ru/ - Официальный интернет-портал правовой информации
2. http://www.consultant.ru/ - Правовая система Консультант Плюс
3. http://kremlin.ru/ - официальный сайт Президента России
4. http://www.council.gov.ru/ - официальный сайт Совета Федерации Федерального Собрания РФ
5. http://duma.gov.ru/ - официальный сайт Государственной Думы Федерального Собрания РФ
6. http://www.ksrf.ru/ru/Pages/default.aspx - официальный сайт Конституционного суда РФ.
7. http://www.vsrf.ru/ - официальный сайт Верховного суда РФ
8. http://www.arbitr.ru/ - официальный сайт Высшего Арбитражного суда РФ
9. http://www.genproc.gov.ru/ - официальный сайт Генерального прокуратура РФ
10. http://sledcom.ru/ - официальный сайт Следственного комитета РФ
11. www.pfrf.ru - официальный сайт Пенсионного фонда РФ
12. http://www.cbr.ru/ - официальный сайт Центрального банка РФ
13. https://www.notariat.ru/ru-ru/ - официальный сайт Федеральной нотариальной палаты

14. http://deti-gov.esy.es/ - официальный сайт Уполномоченного при Президенте РФ по правам ребенка
15. http://ombudsmanrf.org/ - официальный сайт Уполномоченного по правам человека в Российской Федерации
16. http://www.mnr.gov.ru/ - официальный сайт Министерства природных ресурсов и экологии РФ
17. https://www.rostrud.ru/ - официальный сайт Федеральной службы по труду и занятости РФ
18. https://rosreestr.ru/site/ - официальный сайт Федеральной службы государственной регистрации, картографии и кадастра
19. http://www.potrebitel.net/ - официальный сайт Союза потребителей Российской Федерации
20. http://www.rospotrebnadzor.ru/ - официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
21. http://acadprava.ru/ - официальный сайт Открытой академии правовой культуры детей и молодежи
22. www.un.org/ru - официальный сайт Организация Объединенных Наций
23. www.unesco.org/new/ru - официальный сайт Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки, культуры – ЮНЕСКО
24. www.coe.int - официальный сайт Информационный офис Совета Европы в России.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:		
использовать необходимые нормативные правовые документы защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	− Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям инструкций − Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. − Рациональность действий и т.д. − Правильное выполнение заданий в полном объеме	**Текущий контроль:** − оценка результатов выполнения практических заданий
Знания:		
основные положения Конституции Российской Федерации права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности организационно-правовые формы юридических лиц правовое положение субъектов предпринимательской деятельности права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения правила оплаты труда роль государственного регулирования в обеспечение занятости населения;	− Полнота ответов, точность формулировок, точность формулировок, адекватность применения специальной терминологии − не менее 70% правильных ответов. − адекватность результатов поставленным целям	**Текущий контроль при проведении:** − устного/письменного опроса; − тестирования; − оценка результатов выполнения практических заданий **Промежуточная аттестация** − в форме дифференцированного зачета

право граждан на социальную защиту		
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника		
виды административных правонарушений и административной ответственности		
нормы зашиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров		

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
ОПД И ПМ специальности 10.01.06.
«Организация обслуживания в общественном питании
Протокол №
«___» сентября 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/А.Б Акимжанова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» сентября 2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 10.01.06. «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 465 от 07.05.2014

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Григорян М.П., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Бухгалтерский учет

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа;

самостоятельной работы обучающегося 46 часов;

теоретическое обучение обучающегося 32 часа;

практические занятия обучающегося 60 часов;

Часть образовательной программы реализуется в форме практической подготовки и составляет 64 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**138**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**92**
в том числе:	
лабораторные занятия	–
практические занятия	60
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**46**
в том числе:	
изучение нормативно-законодательных актов	8
составление первичных документов	10
решение ситуационных задач, расчет показателей	6
освоение теоретического материала	8
группировка хозяйственных средств	4
составление корреспонденции счетов	6
составление форм отчетности	4
В том числе в форме практической подготовки	**64**
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Бухгалтерский учет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета		**46**	
Введение	**Введение** Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста-менеджера в общественном питании. Основные понятия и определения. Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности.	2	1
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Хозяйственный учет: его сущность и значение** Хозяйственный учет: понятие, возникновение, эволюция, виды. Измерители, применяемые в учете. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учета в условиях рыночной экономики.	4	2
	Предмет и метод бухгалтерского учета Способы ведения бухгалтерского учета. План счетов бухгалтерского учета. Объекты и элементы метода бухгалтерского учета.		
	Нормативно-правовая база бухгалтерского учета Организация бухгалтерского учета в Российской Федерации. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета. Федеральный Закон «О бухгалтерском учете». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета на предприятиях. Уровни нормативного регулирования бухгалтерского учета.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка (практические занятия)	**2**	
	Практическое занятие№1. Составление таблицы «Уровни нормативного регулирования бухгалтерского учета». Подготовить ответы на контрольные вопросы.	2	

	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить Федеральный закон «О бухгалтерском учете». Ознакомиться с Планом счетов бухгалтерского учета. Изучить ПБУ 1/98 «Учетная политика организации». Изучение нормативно-законодательных актов и теоретического материала.	4	
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета	**Бухгалтерский баланс, его сущность** Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды. Типовые изменения баланса под влиянием хозяйственных операций. Особенности составления бухгалтерского баланса.	6	2
	Счета бухгалтерского учета, их содержание и строение Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета, ее сущность и назначение. Проводки простые и сложные. Субсчета.		
	Синтетический и аналитический учет товарно-материальных ценностей Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь. Оборотные ведомости по счетам синтетического и аналитического учета: виды, назначения.		
	Лабораторные работы(не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)	**10**	
	Практическое занятие № 2. Группировка хозяйственных средств организации по составу и размещению, по источникам образования.	2	
	Практическое занятие № 3. Запись хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета. Подсчет оборотов и сальдо на счетах. Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета.	2	
	Практическое занятие № 4. Составление оборотно-сальдовых ведомостей. Составление бухгалтерского баланса.	2	
	Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по определению типов изменений баланса под влиянием хозяйственных операций.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

	Самостоятельная работа обучающихся. Осуществить группировку хозяйственных средств организации по таблицам. Определить тип изменений бухгалтерского баланса под влиянием хозяйственных операций. Составить оборотно-сальдовые ведомости по счетам аналитического и синтетического учета.	6	
Тема 1.3. Документация и инвентаризация	**Документирование хозяйственных операций** Документ: понятие, назначение, реквизиты. Документирование хозяйственных операций. Классификация документов. Правила составления бухгалтерских документов, требования к их оформлению, способы исправления ошибок. Контировка и таксировка бухгалтерских документов.	6	2
	Документооборот, его этапы и организация Основные этапы и организация документооборота. Правила хранения документов. Особенности составления первичных бухгалтерских документов.		
	Инвентаризация товарно-материальных ценностей Инвентаризация: понятие, назначение. Общие правила проведения инвентаризации. Подведение итогов и оформление результатов инвентаризации.		
	Учетные регистры и формы ведения бухгалтерского учета Виды учетных регистров, их классификация. Формы ведения бухгалтерского учета: журнально-ордерная, мемориально-ордерная, таблично-автоматизированная, упрощенная, их схемы.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка (практические занятия)	**4**	
	Практическое занятие № 6. Составление первичных бухгалтерских документов, их таксировка.	2	
	Практическое занятие № 7. Оформление акта по результатам инвентаризации. Заполнение журнала-ордера по корреспонденции счетов.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить инструкцию по проведению инвентаризации. Составить журнал-ордер № 1, ведомость № 1 по кассовым операциям, подсчитать сальдо по 50 счету. Составить корреспонденцию счетов по хозяйственным операциям.	4	

Раздел 2. Основы организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания		**92**	
Тема 2.1. Ценообразование в предприятиях общественного питания	**Виды цен, применяемых на предприятиях общественного питания** Цена: понятие, назначение. Состав расходов, связанных с производством продукции (услуг). Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Единая торговая наценка, ее назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных рыночных цен на продукции собственного производства.	4	2
	Калькуляция цен на предприятиях общественного питания Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов.		
	План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Калькуляция свободных рыночных цен на продукцию собственного производства. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины, кулинарии, мелкорозничную сеть.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены**)**	–	
	Практическая подготовка (практические занятия)	**10**	
	Практическое занятие № 8. Калькуляция свободных рыночных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда.	2	
	Практическое занятие № 9. Калькуляция свободных рыночных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.	2	
	Практическое занятие № 10. Исчисление цен на продукцию собственного производства.	2	
	Практическое занятие № 11. Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть.	2	
	Практическое занятие № 12. Отражение на счетах бухгалтерского учета операций по приобретению и оприходованию товаров с учетом особенностей розничной торговли, расчет торговой наценки.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

	Самостоятельная работа обучающихся. Определить нормы вложения сырья различных кондиций. Рассчитать потребность в сырье, необходимого для выпуска запланированного количества блюд. Составить калькуляцию свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия.	6	
Тема 2.2. Учет сырья, товаров и тары	**Учет сырья, товаров и тары в кладовых** Материальная ответственность: понятие, организация, виды, документальное оформление. Оформление доверенностей., контроль за их использованием. Источники и учет поступления продуктов, товаров, тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учет продуктов в кладовых и в бухгалтерии.	4	2
	Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции Материальная ответственность на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчетность о реализации (отпуске) изделий кухни. Особенности инвентаризации на производстве.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка (практические занятия)	**8**	
	Практическое занятие № 13. Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Документальное оформление нормируемых и ненормируемых товарных потерь, их списание.	2	
	Практическое занятие № 14. Составление ведомости о движении продуктов и тары на производстве. Документальное оформление операций по поступлению сырья на производство.	2	
	Практическое занятие № 15. Документальное оформление операций специализированных цехов.	2	
	Практическое занятие № 16. Отражение на счетах бухгалтерского учета операций по реализации товаров с учетом особенностей оптовой торговли, расчет издержек обращения на реализованные товары.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

	Самостоятельная работа обучающихся. Оформить договор о материальной ответственности, оформить доверенность. Изучение нормативно-законодательных актов и теоретического материала. Составить наряд-заказ по горячему цеху. Составить инвентаризационную опись и сличительную ведомость. Составить товарный отчет.	6	
Тема 2.3. Учет расчетов по оплате труда	**Учет расчетов по оплате труда** Состав фонда оплаты труда. Учет труда: задачи, расчеты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учет использования рабочего времени и норм выработки.	2	2
	Лабораторные работы(не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)	**10**	
	Практическое занятие № 17. Расчет заработной платы различным категориям работников, надбавок, доплат, компенсаций. Расчет среднего заработка.	2	
	Практическое занятие № 18. Расчет опускного пособия и пособия по временной нетрудоспособности.	2	
	Практическое занятие № 19. Расчет удержаний из заработной платы. Документальное оформление расчетов по оплате труда. Депонирование зарплат. Порядок расчета обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда.	2	
	Практическое занятие № 20. Оформление бухгалтерскими записями операций по учету труда и заработной платы.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Оформить табель учета рабочего времени. Решить задачи по расчету заработной платы. Составить расчетно-платежную ведомость и лицевой счет. Составить платежную ведомость. Рассчитать отчисления во внебюджетные фонды. Изучение нормативно-законодательных актов и теоретического материала.	6	

Тема 2.4. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов	**Учет денежных средств и расчетных операций** Порядок ведения и документального оформления кассовых операций и операций по расчетному счету организации. Отчетность кассира. Инвентаризация денежных средств и денежных документов в кассе. Безналичные расчеты в российской Федерации. Порядок открытия расчетного счета.	2	2
	Учет расчетов с подотчетными лицами Понятие подотчетного лица. Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственным расходам и командировкам. Учет расчетов по возмещению материального ущерба. Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка (практические занятия)	**10**	
	Практическое занятие № 21. Оформление приходных и расходных кассовых ордеров. Оформление кассовой книги.	2	
	Практическое занятие № 22. Составление платежных поручений, расчетного чека. Составление корреспонденции счетов по учету операций на расчетном счете предприятия.	2	
	Практическое занятие № 23. Составление авансового отчета, журнала-ордера № 7. Составление корреспонденции счетов операций с подотчетными лицами.	2	
	Практическое занятие № 24. Обработка выписок банка с расчетного счета.	2	
	Практическое занятие № 25. Оформление бухгалтерскими записями операций по учету расчетов с поставщиками и подрядчиками, с покупателями и заказчиками, с разными дебиторами и кредиторами, по учету кредитов и займов.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Оформить первичные документы по учету кассовых операций и операций по расчетному счету организации. Составить журнал-ордер № 1,№ 2, ведомость № 1, № 2. Оформить бухгалтерскими записями хозяйственные операции по учету безналичных расчетов. Составить авансовый отчет. Решить задачи по учету расчетов с подотчетными лицами.	6	
Тема 2.5. Учет расходов, доходов,	**Лабораторные работы (не предусмотрены)**	–	

финансовых результатов			
	Практическая подготовка (практические занятия)	**6**	
	Практическое занятие № 26. Расчет финансового результата от обычных видов деятельности. Расчет торговой наценки, относящейся к проданным товарам.	2	
	Практическое занятие № 27. Расчет расходов на продажу. Списание доходов и расходов на финансовый результат деятельности организации.	2	
	Практическое занятие № 28. Расчет налога на прибыль. Учет использования прибыли. Списание нераспределенной прибыли.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить Положение по бухгалтерскому учету 9/99 «Доходы организации», 10/99 «расходы организации». Решить ситуационные задачи по расчету финансового результата. Решить задачи по расчету налога на прибыль.	4	
Тема 2.6. Бухгалтерская отчетность	**Бухгалтерская отчетность** Понятие, виды, требования, состав, порядок составления и сроки представления бухгалтерской отчетности.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	**–**	
	Практическая подготовка (практические занятия)	**4**	
	Практическое занятие № 29. Составление бухгалтерского баланса (форма № 1).	2	
	Практическое занятие № 30. Составление отчета о прибылях и убытках (форма № 2).	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**–**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить Положение по бухгалтерскому учету 4/2000 «Отчетность организаций». Составить бухгалтерский баланс (форма № 1). Изучение нормативно-законодательных актов и теоретического материала.	4	
	Всего:	**138**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета бухгалтерского учета

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

–компьютерные справочно-правовые системы «Консультант Плюс», «Гарант», «Кодекс».

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Агафонов М.Н. Бухгалтерский учет в оптовой и розничной торговле и документооборот. Практ.пособие/ М.Н. Агафонова. – М.: ГроссМедиа, 2019.

2. Бабаев Ю. Бухгалтерский учет в ресторанном бизнесе. Учебное пособие– СПб.: Питер, 2018.

3.Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Учебно- практическое пособие. – М.: Приор-издат, 2019.

Дополнительные источники:

1. Бородина,В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании.Учебник/ В.В.Бородина. – М.: Книжный мир, 2019.

2. Безруких,П.С. Бухгалтерский учет. Учебник/ П.С.Безруких. – М.: Издательство «Академия», 2020.

3. Вещунова,Н.Л. Бухгалтерский учет. Учебник. – М.: Проспект, 2018.

4. Власова,В.М. Учет торговых операций. Учебник.– М.: Финансы и статистика, 2018.

5. Ивашкин,Б.Н. Бухгалтерский учет в торговле. Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2019.

4. Мифтахутдинова,Н.М. Основы калькуляции и учет на предприятиях общественного питания . Учебное пособие. - М.: Высшая школа, 2020.

Интернет ресурсы:

www.buh.ru/document-376

shop.top-kniga.ru›Книги›item/in/96813

rbip.bookchamber.ru/description902762.htm

www.bookean.ru›Книги›product/930711140

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.	Практические занятия
Знания:	
основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;	Устный опрос, тестирование, письменный опрос, практические занятия
особенности ценообразования в общественном питании;	Устный опрос, практические занятия
нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.	Устный опрос, тестирование

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1
«_____» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/_____.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 07.05.14 № 465

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Невинная Елена Абдрафиковна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Документационное обеспечение управления

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в т.ч. с использованием информационных технологий;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие цели, цели, задачи и принципы делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления;
- классификацию документов;
- требования к составлению т оформлению документов;
- организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа;

часть программы - 32 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций – 12 часов, лабораторных занятий - 0 часов, практических занятий - 20 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**72**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
лабораторные занятия	–
практическая подготовка	32
практические занятия	20
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**24**
в том числе:	
доклад	8
составление таблиц	4
подготовка теоретического материала	10
составление презентации	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Документационное обеспечение управления

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Роль документационного обеспечения в современной организации		**3**	
Введение	**Современное состояние делопроизводства** Становление делопроизводства в России. Современное состояние делопроизводства. Раскрытие понятий терминов: документ, документооборот делопроизводство, документационное обеспечение управления, документационное управление, документированная информация. Основные свойства документа. Основные признаки документа. Назначение документа. Основные функции документа. Функции ДОУ в современной организации. Уровни управления ДОУ. Язык и стиль официальных документов.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад на тему: “Становление делопроизводства в России”, “Современное делопроизводство”, “Язык и стиль официальных документов”.	1	
Раздел 1. Документирование управленческой деятельности		**7**	
Тема 1.1. Государственная система документационного обеспечения управления **2 часа**	**Общие требования к документам и службам документационного обеспечения** Определение термина ГСДОУ. Цели ГСДОУ. Общие требования к документам и службам документационного обеспечения. Документирование управленческой деятельности. Состав управленческих документов.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка «Общие требования к документам и службам	2	

	документационного обеспечения»		
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад на тему: “Становление делопроизводства в России”, “Современное делопроизводство”, “Язык и стиль официальных документов”.	1	
Тема 1.2. Унификация и стандартизация управленческих документов **2 часа**	**Унификация и стандартизация управленческих документов** Унификация и стандартизация управленческих документов. Понятия и термины: Стандартизация, стандартизация документов. Правовые основы стандартизации.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка «Унификация и стандартизация управленческих документов**»**	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить тему “Унифицированная система документации”, составить доклад на тему: “Виды распорядительных документов, издаваемые органами управления”.	2	
Раздел 2. Система организационно-распорядительной документации		**24**	
Тема 2.1.Унифицированная система организационно-распорядительной документации **4 часа**	**Виды унифицированных систем стандартизации и требования, предъявляемые к ним** Определение унификации. Основная цель унификации. Виды унифицированных систем стандартизации (УСД). Государственный стандарт РФ (ГОСТ р 6.30-2003). Определение терминов: реквизит документа, формуляр документа, формуляр-образец документа. Требования к составлению бланка (формуляра) документа. Реквизиты. Требования к оформлению реквизитов документа.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка «Требования к составлению бланка**»**	4	
	Практическое занятие. Формирование бланков документов.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	

	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить Требования к оформлению формуляра-образца документа и построению конструкционной сетки. Изучить правила работы с ГОСТ Р 6,30-2003. Подготовить сообщение на тему: «Оформление реквизитов документов».	2	
Тема 2.2. Организационные документы **4 часа**	**Виды, функции и структура создания организационных документов** Определение терминов: организационные документы, организационно-правовые документы, юридическое лицо, Структура создания организационных документов (схема). Понятия по каждому виду документа: учредительный договор, устав организации, положение, регламент, штатное расписание, инструкция, должностная инструкция. Требования к оформлению документа. Реквизиты, используемые в организационных документах. Особенности составления бланков и текста документов (учредительный договор, устав организации, штатное расписание, инструкция, должностная инструкция).	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка «Особенности составления бланков и текста документов (учредительный договор, устав организации, штатное расписание, инструкция, должностная инструкция)»	4	
	Практическое занятие. Типовые формы организационных документов	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить и подготовить доклад для урока на тему по выбору. Темы: “Положение”, “Регламент".	2	
Тема 2.3. Распорядительные документы **4 часа**	**Виды и функции распорядительных документов, требования к их оформлению** Документы коллегиальных органов управления организации. Документы единоличного принятия решений. Понятия по каждому виду документов. Требования к оформлению документов. Особенности составления текста и бланков распорядительных документов (приказ (по личному составу и по основной деятельности), распоряжение, постановление)..	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка «Особенности составления текста и бланков распорядительных документов (приказ (по личному составу и по основной деятельности), распоряжение, постановление)»	4	

	Практическое занятие. Типовые формы распорядительных документов	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить дополнительно и подготовить доклад для урока на тему по выбору "Решение", "Указание."	2	
Тема 2.4. Информационно-справочные документы **4 часа**	**Виды и особенности составления информационно-справочных документов** Виды информационно-справочных документов. Понятия по каждому виду документов. Требования к оформлению документов. Особенности составления текста и бланков информационно-справочных документов (акт, справка(информационная и личная), протокол(краткий и полный), докладная записка, служебная записка). Стили текста информационно-справочных документов.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка «Особенности составления текста и бланков информационно-справочных документов (акт, справка(информационная и личная), протокол(краткий и полный), докладная записка, служебная записка). Стили текста информационно-справочных документов»	4	
	Практическое занятие. Типовые формы информационно-справочных документов	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить дополнительно и подготовить доклад для урока на тему по выбору: "Объяснительная записка"; "Заявление"; "Заключение"; "Отзыв"; "Список"; "Перечень"; "Телеграмма"; "Факс"; "Электронное сообщение".	2	
Раздел 3. Договорно-правовая документация		**12**	
Тема 3.1. Система договорно-правовой документации **2 часа**	**Понятия, виды и особенности составления договорно-правовой документации** Понятие и виды договоров**.** Особенности составления текста и бланков договоров. Стили оформления текста договорно-правовой документации. Типовые формы контрактов.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	

	Практическое занятие. Система договорно-правовой документации	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить виды деловых преддоговорных переговоров “Акцепт” и “Оферта”, составить доклад к уроку.	2	
Тема 3.2. Виды приложений к договорно-правовой документации **2 часа**	**Виды приложений к договорно-правовой документации** Протокол разногласий. Формы протоколов разногласий. Унифицированная форма соглашений. Коммерческие акты. Бланки коммерческих актов. Оформление актов. Образцы актов. Доверенности: разовые, специальные, генеральные. Образцы заполнения и оформления доверенности.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие. Типовые формы приложений к договорно-правовой документации	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить дополнительно и подготовить доклад к уроку на тему: “Накладная”, “Счет-фактура”, “Цессия”, “Техническое задание”	2	
Раздел 4. Документы по внешне-экономической деятельности		**6**	
Тема 4.1. Современное деловое письмо **2 часа**	**Виды, особенности составления и требования к оформлению письма** Определение документа. Виды корреспонденции. Требования к оформлению документов. Особенности составления текста и бланков деловой переписки. Реквизиты, используемые при оформлении письма. Правила их оформления. Виды запросов и ответов. Типовые формы международной корреспонденции. Образцы заполнения международной корреспонденции. Приложения к деловой переписке. Виды приложений к современному деловому письму. Оформление приложений к деловой переписке.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	

	Практическое занятие. Типовые формы делового письма	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить дополнительно и подготовить доклад к уроку на тему: “Виды деловой переписки” и “Классификация документации ” и классифицировать их на “Письма, требующие ответа” и “Письма, не требующие ответа». Изучить порядок оформления и составления типовых форм международных контрактов	2	
Раздел 5. Документы, оформляющие споры между юридическими лицами		**6**	
5.1. Претензионно-исковая документация **2 часа**	Понятие претензионного письма. Структура составления претензионного письма. Стиль текста претензионного письма. Возражение на претензионное письмо. Порядок его оформления. Понятие искового заявления. Структура составления искового заявления. Стиль текста искового заявления. Возражение на исковое заявление. Порядок направления и оформление отзыва на исковое заявление. Требования к оформлению исковых заявлений.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие. Типовые формы претензионно-исковой документации	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить дополнительно и подготовить доклад на тему: “Типовые формы видов исковых и претензионных заявлений для физических лиц”	2	
Раздел 6. Организация работы с документацией		**12**	
6.1. Документационное обеспечение архивного хранения дел **2 часа**	**Документационное обеспечение архивного хранения дел** Систематизация документов и их хранение. Формирование дел. Экспертиза ценности документации. Экспертная комиссия. Понятие номенклатуры дел. Индивидуальные, сводные и примерные номенклатуры дел организации. Типовые формы составления. Требования к оформлению.	2	1

	Подготовка дел к хранению. Основы законодательства по архивному делу. Взаимодействие служб ДОУ и ведомственных архивов при формировании основы для последующего хранения документов и их использования. Единство требования к хранению документации в делопроизводстве в архиве.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие. Типовые формы номенклатуры дел организации.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельно заполнить таблицы: «Опись документов дела».	2	
6.4. Организация работы с документами **2 часа**	**Организационные схемы документационного обеспечения управления** Состав и объем документооборота. Организация работы с документацией (прием и отправка). Обработка, рассмотрение документации. Исполнение, контроль за исполнением документов.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие. Составление графика документооборота предприятия.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить и подготовить доклад на тему “Постановка документа на контроль”, “Контроль за исполнением документа”. Подготовиться к выполнению зачетной работы	2	
Зачетное занятие	**Документационное обеспечение управлния**	**2**	**3**
	всего	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета документационного обеспечения управления

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Документационное обеспечение управления»;
- учебная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпряжкина, В. М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 370 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15076-6. — URL : https://urait.ru/bcode/487121

2. Шувалова, Н. Н. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Шувалова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00088-7. — URL : https://urait.ru/bcode/469832

3. Бялт, В. С. Документационное обеспечение управления. Юридическая техника : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Бялт. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 103 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08233-3. — URL : https://urait.ru/bcode/474092

4. Доронина, Л. А. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Доронина, В. С. Иритикова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05783-6. — URL : https://urait.ru/bcode/473802

5. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 384 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05022-6. — URL : https://urait.ru/bcode/472550

6. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04604-5. — URL : https://urait.ru/bcode/470020

7. Казакевич, Т. А. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Казакевич, А. И. Ткалич. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06291-5. — URL : https://urait.ru/bcode/471615

8. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 521 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04451-5. — URL : https://urait.ru/bcode/444432

Дополнительная литература

1. Андреева В.И. Делопроизводство: практическое пособие. 10-е изд., перераб. и доп. - М.: ООО «Управление персоналом». 2005. - 200 с.

2. Белов А.Н., Белов А.А. Делопроизводство и документооборот: Учебное пособие.- М.: Эксмо, 2006.-624с.

3. Березина Н.М., Бахарева М.М. Кадровое делопроизводство: практические рекомендации по организации кадровой службы. – М.: Олма-Пресс, 2006, - 240 с.

4. Борискин В.В. и др. Государственное управление, государственная служба и их документационное обеспечение. Учебное пособие. М.: Проспект, 2006. 360 с.

5. Ермолаева А.В. Документы субъектов РФ: учебное пособие. – М.: Юрист, 2005. – 158 с Кирсанов Н.В., Аксенов Ю.Н. Курс делопроизводства: Документационное обеспечение управления: Учеб. Пособ.-6-е изд., испр. И доп.-М.: Инфра-М, 2006.-364с.

6. Кузнецов И.Н. Делопроизводство: Учебно-справочное пособие.-3-е изд., перераб. и доп.-М.: Дашков и К, 2007.-520с.

Интернет ресурсы:

1. http://www.pravo.gov.ru/ - Официальный интернет-портал правовой информации
2. http://www.consultant.ru/ - Правовая система Консультант Плюс
3. http://kremlin.ru/ - официальный сайт Президента России
4. http://www.council.gov.ru/ - официальный сайт Совета Федерации Федерального Собрания РФ
5. http://duma.gov.ru/ - официальный сайт Государственной Думы Федерального Собрания РФ
6. http://www.ksrf.ru/ru/Pages/default.aspx - официальный сайт Конституционного суда РФ.
7. http://www.vsrf.ru/ - официальный сайт Верховного суда РФ
8. http://www.arbitr.ru/ - официальный сайт Высшего Арбитражного суда РФ
9. http://www.genproc.gov.ru/ - официальный сайт Генерального прокуратура РФ
10. http://sledcom.ru/ - официальный сайт Следственного комитета РФ
11. www.pfrf.ru - официальный сайт Пенсионного фонда РФ
12. http://www.cbr.ru/ - официальный сайт Центрального банка РФ
13. https://www.notariat.ru/ru-ru/ - официальный сайт Федеральной нотариальной палаты
14. http://deti-gov.esy.es/ - официальный сайт Уполномоченного при Президенте РФ по правам ребенка
15. http://ombudsmanrf.org/ - официальный сайт Уполномоченного по правам человека в Российской Федерации
16. http://www.mnr.gov.ru/ - официальный сайт Министерства природных ресурсов и экологии РФ
17. https://www.rostrud.ru/ - официальный сайт Федеральной службы по труду и занятости РФ
18. https://rosreestr.ru/site/ - официальный сайт Федеральной службы государственной регистрации, картографии и кадастра
19. http://www.potrebitel.net/ - официальный сайт Союза потребителей Российской Федерации
20. http://www.rospotrebnadzor.ru/ - официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
21. http://acadprava.ru/ - официальный сайт Открытой академии правовой культуры детей и молодежи
22. www.un.org/ru - официальный сайт Организация Объединенных Наций
23. www.unesco.org/new/ru - официальный сайт Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки, культуры – ЮНЕСКО
24. www.coe.int - официальный сайт Информационный офис Совета Европы в России.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	2
Умения:	
оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в т.ч. с использованием информационных технологий;	Практические занятия
осваивать технологии автоматизированной обработки документации;	Практические занятия
использовать унифицированные формы документов;	Практические занятия
осуществлять хранение и поиск документов;	Практические занятия
использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.	Практические занятия
Знания:	
понятие цели, цели, задачи и принципы делопроизводства;	Тестирование
основные понятия документационного обеспечения управления;	Практические занятия
системы документационного обеспечения управления;	Практические занятия, тестовые задания
классификацию документов;	Практические занятия
требования к составлению и оформлению документов;	Практические занятия
организацию документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.	Практические занятия

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
экономических дисциплин
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
М.А. Асеева /_____

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 465 от 07.05.2014

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Горячек Елена Павловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**15**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**17**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;

– распознавать виды валют;

– оформлять и использовать платёжные документы при расчётах с потребителем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– сущность и функции денег, денежное обращение;

–финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;

– валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок;

– валютные операции, их регулирование.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего): 70 часов, часть программы - 42 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 22 часа, лабораторных занятий - 0 часов, практических занятий - 20 часов.

Максимальная учебная нагрузка (всего): 105 часов, в том числе:

Практическая подготовка - 42часа, теоретическое обучение – 50 часов, лабораторные занятия – 0 часов, практические занятия – 20 часов, самостоятельная учебная работа – 35 часов, консультации – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**105**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**70**
в том числе:	
практическая подготовка	42
лабораторные занятия	–
практические занятия	20
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**35**
в том числе:	
творческая работа	6
исследовательская работа	4
выполнение тестовых заданий	4
решение задач	2
подготовка сообщения	6
ответы на вопросы	12
составление схем	1
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Финансы и валютно-финансовые операции организации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Деньги		**18**	
Введение	**Введение** Содержание, цель и задачи дисциплины, связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в современных условиях многообразия и равноправия различных форм собственности.	2	1
Тема 1.1. Сущность, функции и виды денег	**Сущность, функции и виды денег** Возникновение денег, их сущность. Функции и роль денег. Эволюция форм и видов денег.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Исследовательская работа по вопросу «Основные теории, характеризующие роль денег в экономике»	2	
Тема 1.2. Денежная система: её элементы и типы	**Денежная система: её элементы и типы** Сущность и типы денежных систем. Элементы денежных систем. Виды денежных реформ. Денежная система России и её развитие. Виды денежных знаков и порядок их выпуска в обращение.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	4	
	Практическое занятие. «Денежные единицы отдельных стран». Ознакомление с денежными единицами отдельных стран, в том числе и России.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщение по теме «Денежные системы отдельных стран».	2	
Тема 1.3. Денежное обращение	**Денежное обращение** Понятие денежного оборота и денежного обращения. Механизм наличных и безналичных расчётов. Закон денежного обращения. Денежная масса и скорость обращения денег. Инфляция, её сущность и виды. Методы стабилизации денежного обращения. Денежный оборот предприятия	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	4	
	Практическое занятие. Составление и оформление документов по денежным операциям	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить ответы на вопросы по теме «Деньги. Денежное обращение».	2	
Раздел 2. Финансы			
Тема 2.1. Сущность и функции финансов	**Сущность и функции финансов** Социально-экономическая сущность финансов. Функции финансов. Состав финансов. Необходимость финансов в рыночном хозяйстве.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Творческая работа по теме: «Финансы»: составить кроссворд, тест, криптограмму или другое.	2	
Тема 2.2. Управление финансами	**Управление финансами** Общие понятия об управлении финансами. Принципы государственной финансовой деятельности. Органы управления финансовой системой. Финансовая политика.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	

	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщение по теме «Автоматизированные системы управления финансами»	2	
Тема 2.3. Финансы государства	**Финансы государства** Государственный бюджет. Доходы и расходы федерального бюджета. Государственные социальные внебюджетные фонды, их функции, формирование и использование.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Письменно ответить на вопросы по теме 2.3.	2	
Тема 2.4. Финансы организаций (коммерческих предприятий)	**Финансы организаций (коммерческих предприятий)** Экономическое содержание и принципы организации финансов коммерческих предприятий (организаций). Авансированный капитал коммерческих предприятий. Источники финансирования коммерческих организаций. Финансовая политика коммерческих организаций.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	6	
	Практическое занятие. «Составление и оформление документов по расчётным операциям»: составление и оформление платёжного поручения	2	
	Практическое занятие. «Составление и оформление документов по расчётным операциям»: составление и оформление доверенности на материальные ценности	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)	–	

Тема 2.5. Финансы некоммерческих организаций	**Финансы некоммерческих организаций** Финансы потребительских кооперативов. Финансы общественных некоммерческих организаций, фондов, учреждений. Финансы профессиональных союзов.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение тестовых заданий по теме 2.5.	2	
Тема 2.6. Особенности финансов отдельных предприятий и объединений различных организационно-правовых форм	**Особенности финансов отдельных предприятий и объединений различных организационно-правовых форм** Финансы государственных и муниципальных унитарных предприятий. Особенности финансов производственных кооперативов. Финансово-промышленные группы.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	4	
	Практическое занятие. Оформление и использование платёжных документов при расчётах с потребителем.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)	–	
Тема 2.7. Кредит, банки и банковская система	**Кредит, банки и банковская система** Ссудный капитал и процент. Функции и формы кредита. Сущность, структуры и функции рынка ссудных капиталов. Рынок ценных бумаг: структура, содержание, функции. Деятельность предприятия на рынке ценных бумаг. Понятие банковской системы и её структура. Деятельность Центрального банка. Коммерческие банки, их функции и операции.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	8	
	Практическое занятие. «Товарораспорядительные ценные бумаги. Закладная»: выполнение упражнений и тренировочных заданий.	2	

	Практическое занятие. «Составление и оформление документов по товарным операциям». Заполнение товарораспорядительных документов	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Письменно ответить на вопросы по теме 2.7.	2	
Тема 2.8. Финансовое планирование в организации	**Финансовое планирование в организации** Цели и методы финансового планирования. Содержание финансового плана организации.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены**)**	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Исследовательская работа: написать работу на тему «Практика финансового планирования в России и за рубежом».	2	
Тема 2.9. Финансовый контроль	**Финансовый контроль** Задачи, формы и методы финансового контроля. Система органов государственного финансового контроля и их функции.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены**)**	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Письменно ответить на вопросы по теме 2.9.	2	
Раздел 3. Валюта		**45**	
Тема 3.1. Валюта: понятие и особенности	**Валюта: понятие и особенности** Валюта, иностранная валюта, валютные ценности. Понятие валютной системы и валютных отношений. Основные участники валютных отношений.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	4	
	Практическое занятие. «Обозначение иностранных валют»: решение ситуационных задач по распознаванию валют.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
Тема 3.2. Сущность и типы валютных рынков	**Сущность и типы валютных рынков** Валютный рынок как экономическая категория. Суть и необходимость валютного рынка. Основные особенности современных валютных рынков. Типы валютных рынков.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Письменно ответить на вопросы по теме 3.2.	2	
Тема 3.3. Международный валютный рынок и его особенности	**Международный валютный рынок и его особенности** Эволюция международного валютного рынка. Основные этапы развития. Международные валютные системы. Основные тенденции и перспективы развития современного международного валютного рынка.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Творческая работа: написание эссе на тему «Устройство мировой валютной системы»	2	
Тема 3.4. Национальный валютный рынок и его роль в национальной экономике	**Национальный валютный рынок и его роль в национальной экономике** Российский валютный рынок. Особенности структуры. Характеристики основных сегментов российского валютного рынка. Связь валютного рынка с другими сегментами единого финансового рынка.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщение на тему «Роль российского валютного рынка в национальной экономике».	2	

Тема 3.5. Система валютных курсов	**Система валютных курсов** Необходимость и сущность валютного курса. Теории валютного курса. Валютная котировка, её методы. Кросс-курс. Особенности валютного курса рубля. Основные направления влияния динамики валютного курса рубля на экономику России. Прогнозирование валютных курсов. Конвертируемость национальной валюты, её виды.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	4	
	Практическое занятие. Решение задач по теме «Определение курса рубля и кросс-курса»	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Решить задачу по теме 3.5.	2	
Тема 3.6. Сущность и классификация валютно-финансовых операций	**Сущность и классификация валютно-финансовых операций** Сущность и виды валютно-финансовых операций. Классификация валютных операций: по переводу денег, инвестиционные, спекулятивные, по сохранению способности капитала приносить высокий доход.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	**2**	
	Практические занятия (не предусмотрены)	**–**	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**–**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Письменно ответить на вопросы по теме 3.6.	2	
Тема 3.7. Валютные операции с немедленной поставкой и фьючерсные валютные операции	**Валютные операции с немедленной поставкой и фьючерсные валютные операции** Особенности и технологии проведения операций с немедленной поставкой валюты. Фьючерсные валютные операции: сущность, специфика и цели проведения.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)	–	

Тема 3.8. Валютные опционы и валютные операции СВОП	**Валютные опционы и валютные операции СВОП** Валютные опционы и их типы. Суть и назначение валютных операций СВОП.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Творческая работа. Составление тестов по теме «Валютные операции».	2	
Тема 3.9. Арбитражные валютные операции	**Арбитражные валютные операции** Экономическое содержание и назначение арбитражных валютных операций. Схема валютного арбитража. Валютная позиция, понятие, виды.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений и тестовых заданий по теме «Валюта и валютные операции».	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)	–	
Тема 3.10. Регулирование валютных рынков, курсов, операций	**Регулирование валютных рынков, курсов, операций** Рыночное и государственное регулирование валютных отношений. Особенности использования инструментов регулирования валютного рынка в России.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Нарисовать схему «Валютное регулирование и валютный контроль»	1	
Тема 3.11. Валютные риски и управление ими.	**Валютные риски и управление ими.** Оценка валютных рисков. Виды валютных рисков. Методы управления валютными рисками. Платёжный баланс и валютная политика государства.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	2	

	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Письменно ответить на вопросы по теме 3.11.	2	
Тема 3.12. Международные финансовые организации	**Международные финансовые организации** Структура, цели и функции международных финансовых организаций. Характеристика основных международных организаций: Международный валютный фонд, Международный банк реконструкции и развития, Европейские организации, Региональные банки развития. Участие России в международных финансовых организациях.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)	–	
	Всего:	**105**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета финансов, денежного обращения и кредитов.

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– учебная доска;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Смитиенко Б.М., Поспелов В.К., Карпова С.В. Внешнеэкономическая деятельность: учебник для студентов средних профессиональных заведений. /Под. ред. Б.М. Смитиенко, В.К. Поспелова – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия ИЦ, 2018. – 303с.

2. Колпакова Г.М. Финансы. Денежное обращение. Кредит: учебное пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.:Юрайт, 2017. – 544с.: ил.

Дополнительные источники:

1. Галяпина Л.В., Трускова Т.М. Финансы и кредит: учебное пособие для студентов экономических колледжей и средних специальных учебных заведений. – М., 2017.

2. Деньги. Кредит. Банки: Учебник для вузов/Е.Ф.Жуков, Н.М.Зеленкова, Л.Т.Литвененко /Под. ред. проф. Е.Ф.Жукова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2018. – 703с.

3. Карасева И.М. Финансовый менеджмент: учеб. пособие по специализации «Менеджмент организации»/ И.М. Карасева, М.А. Ревякина; под ред. Ю.П. Анискина. – М.: Омега-Л, 2019. – 335с. ил., табл. – (Высшая школа менеджмента).

4. Суэтин А.А. Международные валютно-финансовые отношения: Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: КноРус, 2020. – 440с.

5. Материалы периодической печати.

Нормативные источники:

1.Бюджетный Кодекс Российской Федерации от 31.07.1998г. № 145-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

2. Гражданский Кодекс Российской Федерации часть 1 от 30.11.1994г. №51-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

3. Гражданский Кодекс Российской Федерации часть 2 от 26.01.1996г. №14-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

4. Налоговый Кодекс Российской Федерации часть 1 от 31.07.1998г. № 146-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

5. Налоговый Кодекс Российской Федерации часть 2 от 05.08.2000г. № 117-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

6. О банках и банковской деятельности в Российской Федерации: ФЗ от 02.12.1990г. №395-1 (с изменениями и дополнениями)

7. О Центральном банке Российской Федерации (Банке России): ФЗ от 02.12.1990г. №394-1 (с изменениями и дополнениями)

8. О рынке ценных бумаг: ФЗ от 22.04.1996г. №39-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

9. О валютном регулировании и контроле: ФЗ от 10.12.2003г. №173-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

Интернет ресурсы:

http://studyspace.ru/uchebniki-po-finansam/finansyi.-denezhnoe-obraschenie.-kredit.html – (электронная версия учебника «Финансы, денежное обращение и кредит»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям	Практические занятия
распознавать виды валют	Практические занятия
оформлять и использовать платёжные документы при расчётах с потребителем	Практические занятия
Знания:	
сущность и функции денег, денежное обращение	Тестирование
финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль	Практические занятия
валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок	Практические занятия
валютные операции, их регулирование	Тестирование

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1
«17» сентября 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/Невинная Е.А.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.05.2012 № 413 и примерной программы профессиональной учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГАУ ФИРО.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки № 465 от 07.05.2014.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Злыдарева Надежда Юрьевна, преподаватель
Невинная Елена Абдрафиковна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

– использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;

– применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

– осуществлять поиск необходимой информации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

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

– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часов;

часть программы - 20 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 0 часов, лабораторных занятий - 0 часов, практических занятий - 20 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**75**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**50**
в том числе:	
лабораторные занятия	–
практическая подготовка	20
практические занятия	48
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**25**
в том числе:	
подготовка доклада	5
составление конспектов	4
ответы на контрольные вопросы	10
составление презентации	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Использование средств ИКТ в профессиональной деятельности		**26**	
Тема 1.1. Сетевые технологии обработки информации и защита информации.	Виды компьютерных сетей. Службы Интернета. Информационные ресурсы Интернет. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа.	**2**	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия	**14**	
	Практическое занятие № 1. Автоматизированные рабочие места для решения профессиональных задач. Организация передачи данных в локальных вычислительных сетях.	2	
	Практическое занятие № 2. Поиск информации в сети Internet.	2	
	Практическое занятие № 3. Использование сервисов и информационных ресурсов сети Интернет в профессиональной деятельности.	2	
	Практическое занятие № 4. Электронная почта в сети Internet.	2	
	Практическое занятие № 5. Составление резюме для рассылки по каналам электронных коммуникаций.	2	
	Практическое занятие № 6. Поиск работы с помощью Интернет.	2	
	Практическое занятие № 7. Применение средств антивирусной защиты информации.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка докладов и презентаций по теме «Обзор антивирусных программ»	4	
Тема 1.2. Специализированное прикладное программное	Информационно – поисковые системы. Специализированное прикладное программное обеспечение.	–	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
обеспечение	**Практические занятия**	**2**	
	Практическое занятие № 8. Поиск и анализ информации, используемой в профессиональной деятельности.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка докладов и презентаций по теме «Информационно-поисковые системы»	4	
Раздел 2. Прикладные программные средства		**49**	
Тема 2.1. Прикладные программные средства 20часов	Основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации. Назначение и принципы использования прикладного программного обеспечения. Деловой текстовый документ. Возможности системы электронных таблиц для анализа, планирования деятельности. Расчёт показателей, применение стандартных функций, создание вычисляемых условий. Сводные таблицы, поведение промежуточных итогов. Средства деловой графики - наглядное представление результатов с помощью диаграмм. Проектирование и использование баз данных.	–	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка	20	
	Практические занятия	**32**	
	Практическое занятие № 9. MS Word: Форматирование текста	2	
	Практическое занятие № 10. MS Word: Таблицы, колонки, назначение клавиш символам	2	
	Практическое занятие № 11. MS Word: Таблицы, колонки, списки	2	
	Практическое занятие № 12. MS Word: Формулы, таблицы, нижние индексы	2	
	Практическое занятие № 13. MS Word: Рисование, формулы, гиперссылки, сноски	2	
	Практическое занятие № 14. MS Word: Расположение текста с помощью «невидимых» таблиц. Нумерация страниц, оглавление	2	
	Практическое занятие № 15. MS Excel: Организация расчетов в табличном процессоре. Относительная и абсолютная адресация	2	
	Практическое занятие № 16. MS Excel: Использование встроенных функций в расчетах	2	
	Практическое занятие № 17. MS Excel: Построение графиков и диаграмм	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 18. MS Excel: Использование табличного процессора в профессиональной деятельности	2	
	Практическое занятие № 19. MS Access: Создание и редактирование структуры базы данных	2	
	Практическое занятие № 20. MS Access: Создание запросов на выборку	2	
	Практическое занятие № 21. MS Access: Создание и конструирование форм	2	
	Практическое занятие № 22. MS Access: Создание кнопочных форм. Конструирование отчетов	2	
	Практическое занятие № 23. MS Access: Использование СУБД в профессиональной деятельности.	2	
	Практическое занятие № 24. Использование MS PowerPoint в профессиональной деятельности.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка докладов и презентаций по теме «Прикладные программные средства» Составление конспекта. Ответы на контрольные вопросы	3 14	
Дифференцированный зачет			
	Всего:	**75**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории информационно-коммуникационных технологий.

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

– компьютеры с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

– обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основная литература:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.:Академия, 2020 г.

2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – М.:Академия, 2020 г.

3. Филимонова, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Филимонова Е.В. — Москва : КноРус, 2019. — 482 с.

Электронная библиотечная система Юрайт Издательство Юрайт:

1. Информационные технологии в менеджменте (управлении) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Д. Романова [и др.] ; под редакцией Ю. Д. Романовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 411 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13801-6. — URL : https://urait.ru/bcode/475336

2. Моргунов, А. Ф. Информационные технологии в менеджменте : учебник для среднего профессионального образования / А. Ф. Моргунов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13830-6. — URL : https://urait.ru/bcode/474748

3. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Е. Гасумова. — 6-е изд. —

Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 284 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13236-6. — URL : https://urait.ru/bcode/476487

4. Романова, Ю. Д. Информационные технологии в управлении персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Д. Романова, Т. А. Винтова, П. Е. Коваль. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 271 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07586-1. — URL : https://urait.ru/bcode/471335

5. Горев, А. Э. Информационные технологии в профессиональной деятельности (автомобильный транспорт) : учебник для среднего профессионального образования / А. Э. Горев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 289 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11019-7. — URL : https://urait.ru/bcode/471489

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, 2020. — 326 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09488-6. — URL : https://urait.ru/bcode/471141

7. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09139-7. — URL : https://urait.ru/bcode/475060

8. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 269 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09137-3. — URL : https://urait.ru/bcode/475059

9. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — URL : https://urait.ru/bcode/474747

10. Информационные технологии в юридической деятельности : учебник для среднего профессионального образования / П. У. Кузнецов [и др.] ; под общей редакцией П. У. Кузнецова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. —

325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06989-1. — URL : https://urait.ru/bcode/474529

11. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — URL : https://urait.ru/bcode/469425

12. Нетёсова, О. Ю. Информационные технологии в экономике : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ю. Нетёсова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09107-6. — URL : https://urait.ru/bcode/471696

13. Информационные технологии в менеджменте : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Майорова [и др.] ; под редакцией Е. В. Майоровой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 368 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9005-8. — URL : https://urait.ru/bcode/471610

14. Информационные технологии в маркетинге : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Карпова [и др.] ; под общей редакцией С. В. Карповой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 367 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9115-4. — URL : https://urait.ru/bcode/471660

15. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — URL : https://urait.ru/bcode/469957

16. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — URL : https://urait.ru/bcode/469958

17. Информационные технологии в юридической деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. М. Беляева, А. Т. Кудинов, Н. В. Пальянова, С. Г. Чубукова ; ответственный редактор С. Г. Чубукова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00565-3. — URL : https://urait.ru/bcode/469709

Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (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) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Андреева Е.В. и др. Математические основы информатики, Элективный курс. – М., 2005.

4. Бешенков С.А., Кузьмина Н.В., Ракитина Е.А. Информатика. Учебник 11 кл. – М., 2002.

5. Бешенков С.А., Ракитина Е.А. Информатика. Ученик 10 кл. – М., 2001.

Интернет-ресурсы

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»).

13. http://vovtrof.narod.ru/lekcii1.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	2
Умения:	Практические занятия
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах	Практические занятия
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального	Практические занятия
применять компьютерные и телекоммуникационные средства	Практические занятия
осуществлять поиск необходимой информации	Практические занятия
Знания:	
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Практические занятия
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Практические занятия
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Практические занятия
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Практические занятия

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАССМОТРЕНО:
на заседании ЦМК
_____/ Невинная Е.А.
Протокол № 1
«17» сентября 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по НМР Потапова Е.Г.
_____
«___» _____ 2019 г.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ
К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»
Специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.
Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

Тема 1.1. Сетевые технологии обработки информации и защита информации.

1. Организации размещения, поиска, хранения и передачи информации.
2. Сетевые программные и технические средства.
3. Информационные ресурсы Интернет.
4. Защита информации от несанкционированного доступа.
5. Электронная почта в сети Internet.
6. Виды компьютерных сетей.
7. Службы Интернета.

Тема 1.2. Специализированное прикладное программное обеспечение

1. Информационно – поисковые системы.
2. Справочно - правовые системы.
3. Профессионально ориентированное программное обеспечение.

Тема 2.1. Прикладные программные средства

1. Текстовый редактор. Сохранение, форматирование, редактирование документов.
2. Электронные таблицы. Стандартные функции, графическое представление данных.
3. Базы данных.
4. Создание составных документов на основе пакета программ Microsoft Office.

Преподаватели Н.Ю.Злыдарева

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1
« » сентября 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/_____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е. Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 07.05.2014 № 465.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Акимжанова А. Б., преподаватель ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**5**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**23**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**28**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований;

– соблюдать правила охраны труда;

– предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

– использовать противопожарную технику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

– основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

– принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часа;

самостоятельной работы обучающегося 51 час.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**153**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**102**
в том числе:	
практические занятия	44
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**51**
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Механическое оборудование		**34**	
Введение	**Введение** Предмет, цели, задачи и структура дисциплины, значение для подготовки специалиста-технолога. Основные понятия и определения. Эксплуатационные характеристики и параметры технологического оборудования, конкурентоспособность, критерии и принципы подбора современного оборудования для предприятий общественного питания.	2	1
Тема 1.1. Детали машин	**Общие сведения о деталях машин и механизмов** Общие сведения о деталях машин и материалах, применяемых в машиностроении. Стандартизация в машиностроении. Классификации деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси и валы, подшипники, муфты. Передачи: типы передач и их характеристики. Редукторы, их назначение и область использования. Машины и механизмы: понятия, их отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад на тему «Механизмы для преобразования вращательного движения и регулирования передаточного числа».	2	

Тема 1.2. Электросиловые аппараты и электропривод	**Электрические устройства для включения и выключения оборудования** Электрические устройства для включения и выключения электрического оборудования: типы, область применения, устройство, клеммы, контактные группы, особенности переключения контактов. Типы электроприводов, применяемые в оборудовании предприятий общественного питания. Причины возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания. Аппараты защиты: их типы, устройства и принципы действия.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Составление таблицы: «Аппараты защиты и их отличительные особенности». Изучение принципа действия и устройства аппаратов включения, выключения и защиты оборудования.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить ответы на контрольные вопросы по теме 1.2.	2	
Тема 1.3. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод	**Классификация механического оборудования** Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности.	2	2
	Универсальные приводы Универсальные приводы (универсальная кухонная машина), их назначение, типы, комплексность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики, преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.		
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия универсального привода. Сборка и разборка универсального привода со сменным механизмом (по выбору), освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить алгоритм подготовки универсального привода к работе.	2	

Тема 1.4. Машины для обработки овощей	**Машины для очистки и нарезки овощей** Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	4	2
	Машины для протирки овощей и отжима сока Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Устройство для отжима соков: типы, устройство, использование.		
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия машин для обработки овощей. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Практическое занятие. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин для обработки овощей.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельное изучение материала по темам: «Импортные машины для обработки овощей», пользуясь основной и дополнительной литературой.	4	
Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы	**Машины для обработки мяса и рыбы** Машина для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков: устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	4	2
	Механизмы к универсальному приводу для обработки мяса и рыбы Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.		
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса и рыбы: мясорубка, рыбоочиститель. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия машин для формовки котлет и биточков. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	

	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление таблиц: «Неисправности мясорубок, различных механизмов и способы их устранения».	2	
Тема 1.6. Машины кондитерского цеха	**Типы машин кондитерского цеха** Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация машин кондитерского цеха. Типы машин кондитерского цеха и их назначение.	6	2
	Машины для просеивания муки Просеиватели муки, машины для замеса и раскатки теста. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.		
	Машины специального назначения для кондитерского цеха Машины для взбивания кондитерских смесей; машины и механизмы специального назначения. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности, преимущества и недостатки.		
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия машин для приготовления теста. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. Изучение устройства и принципа действия машин для приготовления кремов. Сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Практическое занятие. Работа с технико-эксплуатационной документацией. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин для приготовления теста и кремов.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление таблиц: «Неисправности тестомесильных, взбивальных машин и механизмов и способы их устранения».	4	
Тема 1.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	**Машины для нарезки хлеба** Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника	4	2

	безопасности. Устройство, обеспечивающее безопасность работы машин.		
	Машины для нарезки гастрономических товаров Машины для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.		
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки хлеба. Подготовка машины к работе, регулирование толщины среза, освоение правил техники безопасности.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление таблиц: «Неисправности машин для нарезки хлеба и гастрономических продуктов и способы их устранения».	4	
Тема 1.8. Подъёмно-транспортное оборудование	**Подъёмно-транспортное оборудование** Классификация подъемно-транспортного оборудования по виду используемой энергии, функциональному назначению, степени подвижности по принципу действия. Характеристика основных типов подъемно-транспортного оборудования, правила их безопасной эксплуатации.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельное изучение материала по темам: «Транспортеры и конвейеры», пользуясь основной и дополнительной литературой.	2	
Тема 1.9. Посудомоечные машины	**Посудомоечные машины** Посудомоечные машины: назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим.	2	2
	Лабораторная работа. Изучение устройств и принципа действия посудомоечных машин, освоение правил техники безопасности.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение материала по темам: «Импортные посудомоечные машины», пользуясь основной и дополнительной литературой.	2	
Тема 1.10. Весоизмерительное оборудование	**Весоизмерительное оборудование** Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам. Общие принципы устройства и индексации товарных весов. Метрологические эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Изучение весов различных типов и изучение правил их безопасной эксплуатации.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнить классификацию весов по типам.	2	
Тема 1.11. Контрольно-кассовые машины	**Контрольно-кассовые машины** Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, классификация. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами. Электронные контрольно-кассовые машины. Типы машин. Особенности устройства основных узлов (ОЗУ, БФП, РПЗУ), правила эксплуатации и техники безопасности. Ведение книги кассира-операциониста. Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблиц: «Структура компьютерно-кассовой сети», «Отличительные особенности контрольно кассовых машин».	4	
Раздел 2. Тепловое оборудование		**40**	
Тема 2.1. Основы теплотехники	**Основные понятия в области теплотехники** Основные виды энергоносителей, область из применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы,	2	1

	используемые в тепловом оборудовании, их свойства.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить классификацию теплообменных аппаратов.	2	
Тема 2.2. Теплогенерирующие устройства	**Теплогенерирующие устройства, их типы** Классификация теплогенерирущих устройств. Устройство для преобразования электрической энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройства, достоинства и недостатки. Область использования. Регулирования мощности электрических нагревательных элементов. Использование электротехнических приборов для регулирования мощности. Однофазные приемники электрического тока. Альтернативные источники тепла.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить правила эксплуатации электрических нагревательных элементов	2	
Тема 2.3. Классификация и общая характеристика теплового оборудования	**Классификация теплового оборудования** Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Общие сведения о модулированном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.	4	1
	Основные части тепловых аппаратов Назначение основных частей тепловых аппаратов. Приборы контроля и управления электротепловыми аппаратами. Опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	

	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Ответить на контрольные вопросы по теме 2.3.	2	
Тема 2.4. Варочное оборудование	**Виды варочных аппаратов** Виды назначения варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.	10	2
	Пищеварочные котлы Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работ, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	Арматура пищевых котлов Контрольно-измерительная и предохранительная арматура пищевых котлов: назначение, общая характеристика; электрическая схема управления.		
	Устройства варочные электрические Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	Аппараты для приготовления чая и кофе Аппараты для порционального приготовления кофе и чая. Типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.		
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия пищеварочных котлов (пароварочных аппаратов). Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Лабораторная работа. Освоение, изучение устройства и принципа действия аппаратов для порционной варки горячих напитков. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельное изучение материала по темам: «Пароварочные аппараты (шкафы), пищеварочные котлы», пользуясь основной и дополнительной литературой. Составление принципиальной схемы «Экспресс-кофеварка», «Будапешт», гейзерных без сборки напитка, со сборником кипятка.	4	
Тема 2.5. Жарочно-пекарное оборудование	**Жарочные и пекарные шкафы** Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности.	10	2
	Аппараты с ИК обогревом Аппараты с ИК обогревом: грили, тостеры, ростеры, шашлычные печи. Типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	Настольное жарочное оборудование Аппараты для сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, устройство, принцип действия основных типов жарочно-пекарного оборудования, возможности автоматического регулирования и правила эксплуатации и техники безопасности.		
	Жарочные аппараты непрерывного действия Жарочные аппараты непрерывного действия: автомат для приготовления и жарки пончиков, автомат для приготовления и жарки пирожков с начинкой, жаровни для выпечки блинчиковой ленты, аппарат для приготовления блинчиков с начинкой. Общая характеристика, особенности устройства; приборы автоматического регулирования, техника безопасности при эксплуатации аппаратов непрерывного действия.		
	Специальное жарочное оборудование Прочее жарочное оборудование: назначение, общая характеристика, особенности.		
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия электрических сковород, фритюрниц. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	

	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление таблиц: «Технические характеристики электрических сковород, электрофритюрниц; отличительные особенности». Составить таблицу: Аппараты для жаренья и выпекания продуктов на предприятиях общественного питания»	4	
Тема 2.6. Многофункциональное тепловое оборудование	**Микроволновые печи** Микроволновые печи: многофункциональное назначение, типы, устройство основных узлов, принцип работы и техники безопасности.	4	2
	Пароконвектоматы Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия микроволновых печей. Выбор режима работы. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление таблицы: «Виды и отличительные особенности пароконвектоматов»	2	
Тема 2.7. Универсальное и водогрейное оборудование	**Плиты электрические** Плиты электрические: классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева. Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правил эксплуатации(особенности ухода за жарочной поверхностью плит).	4	2

	Автоматические электрокипятильники Автоматические электрокипятильники: назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника.		
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия автоматизированного кипятильника. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельное изучение материала по темам: «Кипятильники, водонагреватели», пользуясь основной и дополнительной литературой.	2	
Тема 2.8. Оборудование для раздачи пищи	**Виды аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии** Аппараты для подогрева о поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, особенности основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	4	1
	Термостаты и тепловые стойки Термостаты, тепловые шкафы стойки: типы, назначение, особенности основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление таблиц: «Классификация оборудования для раздачи пищи».	2	

Раздел 3. Холодильное оборудование		**6**	
Тема 3.1. Основы холодильной техники	**Виды и принцип работы холодильного оборудования** Холодильное оборудование: назначение, направление совершенствования оснащенности предприятий общественного питания. Классификация способов охлаждения, их характеристика. Охлаждение естественное и искусственное, безмашинное и машинное: их сущность, преимущества и недостатки разных видов и типов. Сущность других способов охлаждения. Холодильные агенты: понятие, назначение, их виды, свойства, области применения, влияние на окружающую среду.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Вычертить схему компрессионной холодильной машины.	2	
Тема 3.2. Холодильные машины	**Холодильные машины и аппараты** Холодильные машины: понятие и назначение. Понятие об устройстве и принципе работы хладоновой компрессионной машины. Классификация холодильных машин и агрегатов по виду хладона, температуре кипения хладона, холодопроизводительности, способу охлаждения, типу компрессора и конденсатора, степень автоматизации и агрегатирования, приборы автоматики холодильных машин. Цель агрегативности. Типы холодильных аппаратов: характеристика, отличительные особенности, область использования	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельное изучение материала по темам: «Холодильные агрегаты, приборы автоматики, холодильных машин, пользуясь основной и дополнительной литературой.	2	

Тема 3.3. Торговое холодильное оборудование	**Классификация холодильного оборудования** Классификация холодильного оборудования по назначению, температуре режима, характеру движения воздуха в охлажденном объеме, степени герметичности холодильного агрегата, расположении холодильного агрегата или машины. Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, витрины, оборудование для охлаждения жидкостей, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	2
	Лабораторная работа. Изучение устройства и принципа действия ледогенератора. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблиц: «Продолжительность охлаждения продуктов в шкафу».	2	
Раздел 4. Охрана труда		**32**	
Тема 4.1. Нормативно-правовая база охраны труда	**Нормативно-правовая база охраны труда** Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой Кодекс РФ (гл. 33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой Кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить федеральные законы и нормативно-техническими документами в области охраны труда: Федеральный закон РФ "Об основах охраны труда в Российской Федерации" от 17 июля 1999 г. №181-ФЗ, Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) от 30.12.2001 N 197-ФЗ, Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М-011-2000.	4	

Тема 4.2. Обеспечение охраны труда на предприятиях общественного питания	**Охрана труда на предприятии** Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.	6	1
	Обязанности работодателя по обеспечению охраны труда на предприятии Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.		
	Обучение в области охраны труда Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад на тему: «Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда».	2	
Тема 4.3.Условия труда на предприятиях общественного питания	**Условия труда на предприятиях общественного питания** Основные понятия: условия труда, производственный фактор, производственная санитария. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрено)	–	

	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад на тему: «Требования к устройству рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям на предприятиях общественного питания»	4	
Тема 4.4. Производственный травматизм и профзаболевания	**Основные понятия о производственном травматизме и профзаболеваниях** Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания.	6	2
	Производственные травматизм Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.		
	Расследование, оформление и учёт несчастных случаев на производстве Несчастные случаи: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести (по заданию преподавателя).	2	
	Практическое занятие. Оформление акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве и учёта несчастного случая на производстве.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить схему: «Сроки расследования несчастного случая на производстве»	4	
Тема 4.5. Электробезопасность	**Электробезопасность. Электротравмы** Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры	6	1

	тока, время воздействия, особенности состояния организма).		
	Требования электробезопасности при эксплуатации технологического оборудования Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.		
	Средства защиты от поражения электрическим током Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практические занятия (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить доклад по теме: «Порядок и сроки проверки заземляющих устройств и сопротивления изоляции»	4	
Тема 4.6. Пожарная безопасность	**Обеспечение пожарной безопасности на предприятии** Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.	10	2
	Противопожарный инструктаж Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.		
	Действия работников и администрации при возникновении пожара Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.		

	Причины возникновения пожаров и способы тушения Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.		
	Средства пожаротушения Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связи, их типы, назначение.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Изучить с ФЗ «О пожарной безопасности», правилами и инструкциями о пожарной безопасности.	4	
	Всего:	**234**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование предприятий общественного питания»:

Общие сведения о машинах

1. Передаточные механизмы
2. Аппараты ручного управления
3. Аппараты защиты

Универсальные приводы

4. Универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами
5. Универсальный привод П-1,1 со сменными механизмами
6. Универсальный привод ПМ-1,1 со сменными механизмами

Машины для обработки овощей

7. Картофелеочистительные машины
8. Картофелеочистительная машина МОК-250
9. Овощерезательная машина МРО 50-200
10. Механизмы для нарезки овощей
11. Протирочная машина МП-800
12. Протирочная машина МКП-60
13. Механизм для перемешивания салатов и винегретов МС25-200

Машины для обработки мяса и рыбы

14. Машина для обработки мяса МИМ-105
15. Машина для обработки мяса МИМ-82
16. Порядок сборки ножей и решеток для мясорубки
17. Машина для рыхления мяса МРМ-15
18. Мясорыхлитель МС19-1400
19. Фаршемешалка МС8-150
20. Котлетоформовочная машина МФК-2240
21. Рыбоочистительная машина РО-1М

Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

22. Машина для просеивания муки МПМ-800
23. Просеиватель малогабаритный вибрационный МПМВ-300. Просеиватель МС 24-300 (сменный механизм к универсальному приводу ПУ-0,6)
24. Машина для измельчения зерен кофе МКК-60
25. Соковыжималка
26. Тестомесильная машина: ТММ-1М и МТМ-15
27. Тестомесильная машина МТИ-100
28. Тестораскаточная машина МРТ-60М
29. Многоцелевой взбивальный механизм
30. Взбивальная машина МВ-35М

Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

31. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А
32. Хлеборезательная машина МРХ-200

Пищеварочные котлы и автоклавы

33. Электрический пищеварочный котел КПЭ-60 (опрокидывающийся)
34. Электрический пищеварочный котел КПЭ-100
35. Котлы пищеварочные электрические секционные модулированные опрокидывающиеся КПЭСМ-60 и КПЭСМ-60М
36. Стационарные пищеварочные котлы КЭ-100, КЭ-160 и КЭ-250
37. Котел пищеварочный газовый КПГ-250 (стационарный)
38. Котлы газовые пищеварочные (опрокидывающиеся)
39. Котел пищеварочный газовый секционно-модулированный КПГСМ-250
40. Паровые пищеварочные котлы КПП-250 и КПП-60
41. Передвижное варочное устройство УЭВ-60
42. Автоклав электрический АЭ-1

Аппараты для жарки и выпечки

43. Сковороды электрические
44. Сковороды электрические секционные модулированные
45. Сковорода электрическая с косвенным нагревом СКЭ-0,3
46. Фритюрница ФЭСМ-20

Оборудование с электрическим подогревом

47. Сосисковарка
48. Вращающиеся электрические жаровни ВЖШЭ-675 и ЖВЭ-720
49. Автоматы для приготовления и жарки пончиков АП-3М

50. Шкафы жарочные ШК-2А, ШЖЭСМ-2М
51. Шкафы пекарные ЭШ-3М, ШПЭСМ-3
52. Электрические грили
53. Современное оборудование (СВЧ-печи, аэрогрили)
54. Печи шашлычные

Варочно-жарочное оборудование

55. Плиты электрические секционные модулированные
56. Плита электрическая ЭП-2М

Водогрейное оборудование

57. Электрические кипятильники
58. Водонагреватели НЭ-1А и НЭ-1Б

Оборудование для раздачи пищи

59. Мармит стационарный для первых блюд МСЭСМ-3
60. Электромармит МСЭ-110
61. Мармиты электрические передвижные
62. Электромармит МСЭСМ-60
63. Раздаточные стойки

Холодильное оборудование

64. Линии самообслуживания типа ЛС
65. Холодильные шкафы
66. Холодильная камера низкотемпературная КХН-2-6М
67. Холодильная камера среднетемпературная КХС-2-6М
68. Прилавки-витрины «Пингвин»
69. Прилавки-витрины «Таир»;

– учебная доска;

– макеты и муляжи оборудования:

1. Огнетушитель пенный;
2. Огнетушитель углекислотный;
3. Пароконвектомат;
4. Микроволновая печь;

– оборудование:

1. Универсальный привод любого типа с комплектом сменных механизмов;
2. Овощерезательная машина МРО-200;
3. Мясорубка МИМ-82;
4. Котлетоформовочная машина;

5. Тестомесильная машина ТММ-1М;

6. Взбивальная машина МВ-6;

7. Хлеборезательная машина МРХ-200;

8. Посудомоечная машина МПУ-700;

9. Котёл пищеварочный электрический КПЭ-100;

10. Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2;

11. Шкаф пекарский электрический секционно-модулированный ШПЭСМ-3;

12. Микроволновая печь;

13. Кипятильник КНЭ-25;

14. Холодильный агрегат ВС-400-1(2);

15. Льдогенератор ЛГ-10М;

16. Витрина-прилавок «Пингвин-В»;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

– обучающие компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: Альфа – М.: ИНФРА – М, 2018.

3. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительные источники:

1. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс: Учебник. /Под ред. проф. В.А. Гуляева/ - М.: ИНФРА, 2015.

2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования: Справочник /В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИРПО; Академия, 2011.

4. Коева В.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания– Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2013.

5. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2009.

6. Журналы: «Охрана труда и социальное страхование», «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».

Нормативные источники:

1. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000

2. Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли» №9 от 12.02.2002

3. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94

4. Конституция (Основной закон) Российской Федерации.

5. Трудовой Кодекс Российской Федерации, — М.: Маркетинг, 2002

6. ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» № 181-ФЗ от 24.07.99

7. Межотраслевые правила охране труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000

8. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев на производстве».

9. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Интернет ресурсы:

http://revolution.allbest.ru/manufacture/00147148_0.html

http://pda.coolreferat.com/Оборудование_предприятий_общественного_питания_2часть=1

http://www.roman.by/r-67093.html

http://www.pntdoc.ru/pot.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований	Лабораторные работы
соблюдать правила охраны труда	Лабораторные работы
предупреждать производственный травматизм и профзаболевания	Практические занятия, лабораторные работы
использовать противопожарную технику	Практические занятия
Знания:	
классификация оборудования, характеристика отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации	Лабораторные работы, практические занятия
основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания	Практические занятия
принципы возникновения и профилактика производственного травматизма и профзаболеваний	Практические занятия

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № ____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/Г.Д.Хисамова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 465.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
преподаватель дисциплины Аксенова Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на английском языке;
- работать с источниками профессиональной информации на английском языке;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексико - грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на английском языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 318 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 212 часов;

самостоятельной работы обучающегося 106 часов.

Часть программы реализуется в форме практической подготовки – 100 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	318
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	212
в том числе:	
лабораторные работы	-
практическая подготовка	100
практические занятия	202
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	106
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
подготовка сообщений	6
работа с текстом (чтение и перевод текста; выполнение послетекстовых упражнений)	20
выполнение тренировочных заданий и упражнений	25
составление диалогов, творческих проектов, меню блюд	55
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Английский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Иностранный язык - язык профессионального общения		**13**	
Тема 1.1. Иностранный язык в нашей жизни	Введение. Иностранный язык в нашей жизни. Местоимения личные, притяжательные.	2	1
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение упражнений по теме «Местоимение»; перевод текста	4	
Тема 1.2. Это интересно знать об английском языке	Особенности английского языка. Словообразование сложением основ. Конструкция There is/ There are	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	1	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить сообщение по теме: «Это интересно знать об английском языке»	3	

Раздел 2. Моя будущая специальность		**31**	
Тема 2.1. Моя будущая специальность	Моя будущая специальность. Почему я выбрал эту специальность. Имя прилагательное. Общие сведения. Степени сравнения прилагательных.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить сообщение на тему: «Моя будущая специальность»	3	
Тема 2.2. Режим работы ресторана, кафе	Режим работы ресторана, кафе. Кухня ресторана, кафе. Персонал ресторана. Рабочий день официанта. Обязанности метрдотеля. Имя числительное. Количественные и порядковые числительные		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	3	
Тема 2.3. Встреча гостей	Встреча гостей. Меню. Карта вин. Определённый и неопределённый артикль.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	

	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и перевод текста по теме «Встреча гостей»; грамматическое упражнение на артикли	4	
Тема 2.4. Речевой этикет	Речевой этикет: формы обращения, приветствия, слова при прощании, встрече. Личные контакты. Приглашения, выражения благодарности, извинения. Диалоги и ситуации по теме. Модальные глаголы и их эквиваленты. Имя существительное. Общие сведения. Множественное число существительных.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	3	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить диалог «Знакомство»	3	
Раздел 3. Название продуктов питания и характеристика блюд		**72**	
Тема 3.1. Названия продуктов питания, блюд	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, специи, приправы. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. Неопределенно-личные местоимения.	3	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	3	
	Практические занятия	3	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Перевод текстов на тему «Приготовление блюд из овощей»	4	

Тема 3.2. Плоды. Десертные блюда из плодов и орехов	Плоды. Десертные блюда из плодов и орехов. Соки. Качественные характеристики. Основные формы глагола. Правильные и неправильные глаголы.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Перевод текстов на тему «Десертные блюда из плодов и орехов»	4	
Тема 3.3. Мясо. Мясные продукты	Мясо, мясные продукты, птица. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики. Указательные местоимения. Возвратные местоимения.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление рецепта блюда из дичи.	2	
Тема 3.4. Рыба, морепродукты	Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбы. Горячие и холодные рыбные блюда. Кулинарные характеристики. Настоящее неопределённое время. Настоящее длительное время действительного залога.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	

	Практические занятия	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение грамматических упражнений по теме: «Настоящее неопределённое и настоящее длительное время действительного залога».	4	
Тема 3.5. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты	Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Настоящее совершённое время. Настоящее совершённо-длительное время.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить устное описание одного из блюд	2	
Тема 3.6. Кондитерские и хлебобулочные изделия	Содержание учебного материала		2
	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. Прошедшее неопределённое время. Прошедшее длительное время.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и составление диалогов по теме «В хлебобулочном отделе магазина».	4	
Тема 3.7. Холодные и горячие	Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. Классификация напитков и вин.		2

напитки	Рекомендация напитков и вин к закускам и блюдам. Этикет. Прошедшее совершённое время. Прошедшее совершённо-длительное время.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	10	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление диалога «В баре»	2	
Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание		**36**	
Тема 4.1. Предметы сервировки	Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. Предметы сервировки. Будущее неопределённое время. Будущее длительное время.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение лексико-грамматических упражнений по теме «Будущее время»	2	
Тема 4.2. Сервировка стола к завтраку	Сервировка стола к завтраку. Европейский и английский завтрак. Будущее совершённое время. Будущее совершённо-длительное время.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить меню английского завтрака.	2	

Тема 4.3. Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина	Сервировка стола к обслуживанию обеда, ужина. Страдательный залог. Видовые формы настоящего времени		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	3	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение упражнений по теме «Страдательный залог»	3	
Тема 4.4. Сервировка стола к спец.обслуживанию (банкет, свадьба)	Сервировка стола к спец.обслуживанию (банкет, свадьба). Разговорная практика: диалоги по предложению меню завтрака, обеда, ужина. Страдательный залог. Видовые формы прошедшего времени.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	5	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение творческой работы по теме: «Сервировка стола».	5	
Раздел 5. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, в буфете, в номере гостиницы.		**33**	
Тема 5.1. Обслуживание завтрака	Составление и предложение меню завтрака (европейского и английского). Кулинарные характеристики блюд. Разговорная практика: диалоги: « Завтрак в буфете», «Заказ завтрака в номер».	2	2

	Модальные глаголы. Общие сведения. Модальные глаголы can, may, must.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Заучивание диалогов «Заказ завтрака», «Заказ завтрака в номер».	4	
Тема 5.2. Обслуживание обеда	Обед. Ленч. Местоимения some u any.Разговорная практика. Диалоги «Заказ обеда из фирменных блюд», «Местная национальная кухня», «Разговор с представителем группы». Местоимения some u any.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Заучивание диалога «Заказ обеда из фирменных блюд»	2	
Тема 5.3. Обслуживание ужина	Составление и предложение меню для ужина. Предложения блюд. Разговорная практика. Диалоги: «Заказ ужина в номер», «Обслуживание банкета». Модальные глаголы ought to, should, need		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	3	
	Практические занятия	4	

	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение тестовых заданий по теме «Модальные глаголы»	3	
Тема 5.4. В баре	Предложение и выбор напитков. Разговорная практика. Диалоги: «В ночном баре», «У барной стойки». Наречие. Общие сведения. Степени сравнения наречий.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Перевод текстов по теме «Посещение бара»	4	
Раздел 6. Туристическая поездка за рубеж		**30**	
Тема 6.1. Покупка и регистрация билета на самолёт	Основной лексический минимум социокультурной сферы общения. Текстовый материал. Диалоги. Речевые клише. Причастие I. Образование форм. Функции.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выучить диалог «Регистрация билета»	2	
Тема 6.2. Прохождение контроля безопасности и таможенного досмотра	Основной лексический минимум социокультурной сферы общения. Текстовый материал. Диалоги. Лингвострановедческий комментарий: Надписи и объявления на табло в аэропорту и на таможне. Дорожные указатели.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	

	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выучить диалог «Паспортный контроль»	2	
Тема 6.3. Обмен валюты	Названия валют и их символы. Банковские услуги. Основной лексический минимум социокультурной сферы общения. Текстовый материал. Диалоги. Речевые клише. Неопределённые местоимения, обозначающие количество Much/many, a lot of, (a) few/(a) little		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить диалог «Обмен валюты»	2	
Тема 6.3. Заказ номера в гостинице. Регистрация в гостиничный номер	Предварительный заказ номера в гостинице. Регистрация клиента. Заполнение гостиничного бланка. Основной лексический минимум. Текстовый материал. Диалоги. Предлоги времени.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить диалог по теме «Заказ номера в гостинице»	2	
Раздел 7. В гостинице		**17**	
Тема 7.1. Обслуживание в гостинице	Персонал гостиницы. Виды предоставляемых услуг. Названия внутренних помещений отеля. Запрос клиентом информации о местонахождении гостиничных служб. Основной лексический минимум профессионального общения. Речевые клише. Текстовый материал.		2

	Конструкция There is / There are.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	3	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить диалог по теме «Запрос информации»	3	
Тема 7.2. Разговор с портье	Запрос клиентом информации о наличии услуг, времени предоставления услуг, их стоимости и т.д. Основной лексический минимум профессионального общения. Диалоги. Текстовый материал. Страдательный залог. Видовые формы будущего времени.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выучить лексику	2	
Раздел 8. Служба питания в гостинице		**58**	
Тема 8.1. Обслуживающий персонал ресторана	Работники ресторана. Должностные обязанности персонала. Основной лексический минимум по специальности. Профессионально-ориентированные тексты. Придаточные условия I типа.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выучить лексику. Выполнение упражнений по теме «Придаточные условия I типа»	4	

Тема 8.2. Предварительный заказ столика на двоих, на компанию.	Предварительный заказ столика на двоих, на компанию. Разговор с метрдотелем. Заказ по телефону. Речевые клише, выражающие сожаление. Аннулирование заказа. Основной лексический минимум профессионального общения. Диалоги. Профессионально-ориентированные тексты. Речевой этикет.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить диалог «Заказ столика на двоих»	2	
Тема 8.3. Меню	Виды меню. Залог успешного меню. Названия закусок, первых блюд, основных мясных и рыбных блюд, напитков и десертов. Основной лексический минимум по специальности. Профессионально-ориентированные тексты. Причастие II. Образование форм. Функции.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	8	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить меню диетического обеда	2	
Тема 8.4. Описание блюда	Способ приготовления блюда, ингредиенты, вкусовая характеристика блюд, специи и приправы. Основной лексический минимум по специальности. Профессионально-ориентированные тексты. Речевой этикет. Придаточные условия II типа.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	10	

	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Прочитать и перевести текст	2	
Тема 8.5. Расчёт с посетителем ресторана	Расчёт с посетителем ресторана. Чтение диалога. Составление диалога по образцу. Придаточные условия III типа.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить диалог «Расчёт с посетителем»	2	
Тема 8.6. Рекламация	Выражение неудовольствия качеством блюд, их ассортиментом, качеством обслуживания и т. д. Основной лексический минимум. Диалоги. Текстовый материал. Письмо-рекламация. Придаточные условия смешанного типа.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Написать ответ на письмо-рекламацию	4	
Раздел 9. Кухни народов мира.		**28**	
Тема 9.1. Английская кухня	Питание англичан. Традиционные английские блюда. Национальные напитки. Чай по-английски. Лексика. Текст. Обороты had better + infinitive; would rather + infinitive		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	

	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить рецепт блюда английской кухни.	2	
Тема 9.2. Русская национальная кухня	Русская национальная кухня. Кулинарные характеристики блюд. Лексика. Чтение текста. Сложное дополнение.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	6	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение творческой работы на тему «Русская национальная кухня»	3	
Тема 9.3. Китайская кухня	Традиционные китайские блюда. Кулинарные характеристики. Национальные напитки. Особенности обслуживания, подачи блюд. Диалоги и ситуации по теме.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение творческой работы по теме «Рецепты китайской кухни».	3	
Тема 9.4. Образ питания американцев	Особенности американской диеты. Особенности обслуживания, подачи блюд. Текст. Диалоги и ситуации по теме.		2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические занятия	4	

	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся. Чтение и перевод текста	2	
Всего:		**318**	

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета английского языка.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета английского языка:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- комплект англо-русских и русско-английских словарей;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- экран и мультимедиапроектор.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Мюллер В. К, Англо-русский и русско-английский словарь: – М: Эксмо, 2008.
2. Pocket Russian-English/ English-Russian Dictionary под ред. Della Thompson, 3 изд. Oxford University Press Inc., New York, 2006.
3. О.А. Письменная, Английский язык для международного туризма: Учебник. – К.: ООО «ИП Логос-М», 2008. – 384 с.
4. Т.А. Гончарова, Английский язык для гостиничного бизнеса = English for the Hotel Industry: учебное пособие. – 5-е изд.., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 144 с.

Дополнительная литература:

1. Н.А. Бонк, Английский для международного сотрудничества. Учебник: – Москва, 1997.
2. К. Васильев, Живой английский. Санкт-Петербург, «Тригон», 1997.
3. Ю. Б. Голицынский Грамматика. Сборник упражнений: – Санкт-Петербург, «Каро», 1999 г
4. Г. Николенко Тесты по грамматике английского языка: сборник тестов: – Москва, «Айрис Рольф», 2000
5. Encyclopedia Britannica». Version 2003. Сокращенное издание 32-томной электронной “Британской энциклопедии”, 2003
6. «Encarta Deluxe Encyclopedia», Microsoft, 1998

7. http://en. Wikipedia. Russian Cuisine
8. http://en. Wikipedia. English Cuisine
9. http://en. Wikipedia. Chinese Cuisine
10. http://restorus.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:** вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке, правильно выбирая языковые средства в зависимости от ситуации и личности собеседника;	Практические занятия; чтение, перевод и составление диалогов профессиональной направленности
работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;	Практические занятия. Использование различных видов чтения: обзорного, поискового чтения и чтения с полным пониманием содержания.
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**	
лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;	Практические занятия. Чтение, перевод текстов профессиональной направленности, устный и письменный опрос.
различные виды речевой деятельности и формы речи;	Практические занятия. Разговорная практика; чтение и составление диалогов, деловых писем.
источники профессиональной информации на иностранном языке;	Практические занятия. Перевод текстов со словарём; работа с дополнительной литературой
технику перевода профессионально-ориентированных текстов;	Практические занятия. Чтение и перевод оригинальных текстов

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
общеобразовательных и ОГСЭ дисциплин
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____/ Г.Д.Хисамова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г.Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 21.02.05 Земельно-имущественные отношения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.05.2014 № 486

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Соцков Алексей Николаевич, преподаватель общепрофессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**18**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**21**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 21.02.05 Земельно-имущественные отношения.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Учебная дисциплина «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 21.02.05 Земельно-имущественные отношения, 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

Код ОК	Умения	Знания
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ОК12, ОК13	- организовывать и проводить мероприятия по защите работников 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; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных 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; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются

	условиях военной службы; - оказывать первую медицинскую помощь	военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 102 часа, часть программы 48 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает практических занятий – 48 часов.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов; практических занятий – 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**102**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**68**
в том числе:	
практическая подготовка	48
лабораторные занятия	–
практические занятия	48
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**34**
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	–
Виды самостоятельной работы: самостоятельное изучение материала; подготовка рефератов, докладов, презентаций; составление таблиц, схем; ответы на контрольные вопросы; выполнение творческих заданий, составление памятки, выполнение исследовательских работ; анализ факторов безопасности жизнедеятельности; решение ситуативных задач; работа с информационными источниками; изучение нормативной документации.	34
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и примерное содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях.		**30**	
Тема 1.1 Обеспечение устойчивости объектов экономики в условиях ЧС	Цели, задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Федеральные законы и нормативно-правовые акты РФ по безопасности жизнедеятельности Общие понятия об устойчивости работы объектов экономики в условиях ЧС. Подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства. Оценка устойчивости функционирования объектов экономики. Мероприятия и принципы повышения устойчивости работы объектов экономики	2	1
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия	–	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы по теме «Факторы, определяющие устойчивость работы объектов экономики». Ответы на контрольные вопросы.	1	
Тема 1.2 Потенциальные опасности в профессиональной деятельности и в быту.	Общие сведения об опасностях. Последствия опасностей в профессиональной деятельности и быту. Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей.	1	2
	Практическая подготовка	3	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия. Решение ситуативных задач по предупреждению снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту. Расчет освещенности. Определение параметров микроклимата.	3	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся Анализ потенциальных опасностей в профессиональной деятельности мастера производственного обучения.	2	

Тема 1.3 Чрезвычайные ситуации мирного времени.	Понятия и классификация чрезвычайных ситуаций мирного времени, характеристика ЧС природного, техногенного характера. Прогнозирование природных и техногенных катастроф. Терроризм и меры по его предупреждению. Единая государственная система защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	2	2
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Применение первичных средств пожаротушения. Отработка порядка и правил действий при чрезвычайных ситуациях природного характера.	4	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся Подборка материалов, его систематизация и анализ с целью создания памяток действия для населения при чрезвычайных ситуациях: природного, техногенного и социального характера, при пожаре. Анализ федеральных законов об обеспечении безопасности в ЧС природного и техногенного характера.	3	
Тема 1.4 Чрезвычайные ситуации военного времени.	Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства коллективной защиты населения. Средства индивидуальной защиты населения.	2	2
	Понятия и основные задачи гражданской обороны (ГО).Организационная структура ГО. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы проводимые в зонах ЧС.		
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения: Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК. Применение приборов радиационной и химической разведки и контроля. Планирование и	6	

	организация выполнения эвакуационных мероприятий		
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление памятки по порядку пользования убежищем. Анализ федеральных законов «О гражданской обороне», обзор статей, конспектирование основных задач в области ГО. Подготовка рефератов, примерная тематика: «Действия населения при возникновении угрозы нападения», «Характеристика оружия массового поражения», «Устройство и оборудование убежищ», «Правила содержания и использования защитных сооружений».	4	
Раздел 2. Основы военной службы (для подгрупп юношей)		**72**	
Тема 2.1. Основы безопасности военной службы	Порядок организации и проведения военных сборов, требования, предъявляемые к обучающимся. Основы обеспечения безопасности военной службы. Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы.	1	2
	Практическая подготовка	1	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия (учебные сборы)	1	
	Основы безопасности военной службы		
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа с информационными источниками: Изучение Конституции РФ, Стратегии национальной безопасности, Военной доктрины РФ, ответы на контрольные вопросы.	1	
Тема 2.2 Общевоинские уставы	Устав внутренней службы Вооруженных сил РФ, взаимоотношения между военнослужащими. Распределение времени и внутренний распорядок. Назначение суточного наряда, определение его состава и вооружения. Порядок приема и сдачи дежурства, выполнения действий при подъеме по тревоге, прибытии в роту офицеров и старшин. Порядок несения караульной службы - выполнение боевой задачи, состав караула. Воинская дисциплина. Права военнослужащих. Дисциплинарная, административная и уголовная ответственность военнослужащих. Порядок поощрений и дисциплинарных	4	2

	взысканий.		
	Практическая подготовка	8	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия (учебные сборы)	8	
	Размещение военнослужащих. Выполнение распорядка дня и регламента служебного времени. Выполнение обязанностей лиц суточного наряда, его состав и вооружение. Выполнение обязанностей дневального по роте. Выполнение обязанностей дежурного по роте. Прием и сдача дежурства, выполнение действий при подъеме по тревоге, прибытии в роту офицеров и старшин.		
	Ознакомление с комнатой для хранения оружия, ее оборудованием, порядком хранения оружия и боеприпасов. Допуск личного состава в комнату для хранения оружия. Порядок выдачи оружия и боеприпасов.		
	Анализ дисциплинарного Устава Вооруженных сил РФ.		
	Ознакомление с постом и его оборудованием. Выполнение обязанностей часового и караульного, в соответствии с дисциплинарным Уставом Вооруженных сил РФ.		
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Определение правовой основы военной службы Определение порядка взаимодействия Вооруженных Сил России и других войск. Выявление порядка подготовки военных кадров для Вооружённых Сил Российской Федерации Подготовка реферата на тему «Южноуральцы на службе в ВС., различных рядах и видах войск».	6	
Тема 2.3 Строевая подготовка	Строевые приемы и движения без оружия. Порядок движения строевым шагом. Построение подразделений в пешем порядке. Построения, перестроения, поворотов, перемены направления движения. Выполнение воинского приветствия в строю и на месте в движении	1	2
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия (учебные сборы)	4	
	Выполнение строевых приемов и движения без оружия. Выполнение команд: «Становись», «Равняйсь», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить»,		

	«Головные уборы снять (одеть)». Выполнение поворотов на месте. Движение строевым шагом.		
	Выполнение строевых приемов и движения без оружия. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.		
	Выполнение построения, перестроения, поворотов, перемены направления движения. Выполнение воинского приветствия в строю и на месте в движении.		
	Выполнение строя подразделений в пешем порядке. Развернутый и походный строй взвода.		
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление презентации по темам: Порядок принятия Военной Присяги, вручение Боевого Знамени, проведение воинских ритуалов, правила поступления в военно-учебные заведения.	3	
Тема 2.4. Физическая подготовка	Порядок выполнения упражнений.	1	2
	Практическая подготовка	5	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия (учебные сборы)	5	
	Тренировка в беге на длинные дистанции (3-5 км)		
	Разучивание и совершенствование физических упражнений, выполняемых на утренней физической зарядке		
	Совершенствование упражнений на гимнастических снарядах и контроль упражнений в подтягивании на перекладине		
	Совершенствование и контроль упражнений в беге на 100м		
	Совершенствование и контроль упражнений в беге на 1000м		
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение физических упражнений. Подготовка сообщения по теме: «Патриотизм и верность воинскому долгу». Подвиги Уральцев на фронтах Великой Отечественной войны, в Афганистане и на Северном Кавказе.	3	
Тема 2.5. Огневая подготовка	Назначение, боевые свойства и устройство автомата. Работа частей и механизмов автомата при заряжании и стрельбе. Правила ухода за стрелковым оружием, его хранением, сбережением. Правила и требования	2	2

	безопасности при стрельбе из стрелкового оружия.		
	Практическая подготовка	9	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия (учебные сборы)	9	
	Разборка и сборка автомата. Определение назначения, боевых свойств, характера работы частей и механизмов при заряжении и стрельбе. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение.		
	Стрельба из стрелкового оружия с соблюдением правил и требованием безопасности		
	Выполнение упражнений начальной стрельбы		
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Техника безопасности при стрельбе из оружия. Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.	6	
Тема 2.6 .Тактическая подготовка	Обязанности наблюдателя. Порядок выбора места наблюдения, оборудования и маркировки, оснащения наблюдательного поста. Порядок передвижения на поле боя, выбора места и скрытного расположения на нем для наблюдения и ведения огня. Порядок самоокапывания и маскировки.	2	2
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия (учебные сборы)	4	
	Движения солдата в бою. Передвижения на поле боя		
	Выполнение обязанностей наблюдателя. Выбор места наблюдения, его занятие, оборудование и маскировка, оснащение наблюдательного поста.		
	Передвижение на поле боя. Выбор места и скрытое расположение на нем для наблюдения и ведения огня, самоокапывания и маскировка.		
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Решение ситуативных задач по овладению способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	3	

Тема 2.7 Радиационная, химическая и биологическая защита	Правила выбора и отработки способов действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения	1	2
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия (учебные сборы)	2	
	Отработка навыков пользования средствами индивидуальной защиты. Выбор и отработка способов действий личного состава в условиях радиационного, химического и биологического заражения		
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление таблицы: «Воинские должности и профессия».	1	
Тема 2.8 Военно-медицинская подготовка	Основы сохранения здоровья военнослужащих.	1	2
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия (учебные сборы)	2	
	Оказание первой помощи. Проведение реанимационных мероприятий		
	Контрольные работы	**-**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Содержание медицинской аптечки. Анализ факторов, влияющих на здоровье военнослужащих.	1	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для подгрупп девушек)		**72**	
Тема 2.1. Здоровье человека и общество.	Цели и задачи основ медицинских знаний. Общее понятие о здоровье. Индивидуальное здоровье. Духовное и физическое здоровье. Общественное здоровье. Репродуктивное здоровье. Факторы, влияющие на здоровье. Физические факторы. Духовные факторы. Социальные факторы.	1	2
	Практическая подготовка	3	
	Лабораторные работы	_	
	Практические занятия Анализ факторов, влияющих на здоровье. Физиологические пробы, характеризующие здоровье человека.	3	
	Контрольные работы	_	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Составление таблицы на тему: «Биологические ритмы человека».		
Тема 2.2. . Здоровый образ жизни и его составляющие.	Здоровый образ жизни. Общие рекомендации по выработке личных качеств, необходимых для ведения здорового образа жизни. Психологическая уравновешенность. Стресс (перемена в жизни, эмоциональный конфликт, страх, физическая травма). Двигательная активность. Физическая форма, физическая культура. Вредное влияние гиподинамии. Закаливание. Правила закаливания и соблюдение условий закаливания. Рациональное питание. Функции питательных веществ. Режим питания. Биологические ритмы. Влияние биологических ритмов на работоспособность человека.	2	2
	Практическая подготовка	10	
	Лабораторные работы	–	
	Практические занятия Определение медико-гигиенических аспектов здорового образа жизни. Выполнение упражнений, необходимых для поддержания здоровья. Составление суточного набора продуктов для человека. Подсчет калорийности продуктов.	10	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов - примерная тематика: «Формирование мотивации к здоровому образу жизни», «Современные аспекты самооздоровления», «Здоровьесбережение обучающихся в профессиональных образовательных организациях», «Роль витаминов в жизни человека». Исследовательская работа на тему: «Здоровый образ жизни».	6	
Тема 2.3 Вредные привычки	Алкоголизм. Действие алкоголизма на здоровье и жизни деятельность человека. Особое влияние алкоголя на женский организм. Табакокурение. Влияние курения на здоровье человека. Борьба с табакокурением. Наркомания и токсикомания. Влияние наркотических средств на здоровье человека. Профилактика употребления психоактивных веществ. Федеральный закон РФ. «О наркологических средствах и психотропных веществах». Профилактика наркомании и токсикомании.	2	2
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы	–	

	Практическое занятие. Анализ факторов, разрушающих здоровье.	2	
	Контрольные работы	_	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка реферата на тему «Влияние вредных привычек на здоровье человека».	2	
Тема 2.4 Помощь при травмах.	Понятие травмы, травматизма. Правила оказания первой медицинской помощи при переломах костей черепа, верхней и нижней челюсти, ключицы, верхних и нижних конечностей, ребер, тазобедренного сустава, позвоночника. Правила оказания первой медицинской помощи при ушибах, вывихах, растяжении и разрывах связок. Ушиб. Вывих. Растяжение и разрыв связок. Правила оказания первой медицинской помощи при черепно-мозговых травмах и травмах спинного мозга. Черепно-мозговые травмы. Повреждения спинного мозга. Кровопотеря. Кровотечение: классификация, характеристика различных видов. Общий порядок действий при оказании первой помощи. Помощь при незначительных ранах. Помощь при сильном кровотечении. Способы наложения жгута. Пальцевое прижатие артерии. Основные правила перевязок. Перевязка головы и груди, живота и верхних конечностей, промежности и нижних конечностей. Переноска и перевозка пострадавшего. Переноска пострадавшего одним спасателем. Переноска пострадавшего двумя спасателями. Перенос пострадавшего на носилках. Перевоз пострадавшего.	4	2
	Практическая подготовка	8	
	Лабораторные работы	_	
	Практические занятия. Отработка умений оказания первой медицинской помощи при травмах. Отработка умений остановки кровотечений в порядке само и взаимопомощи. Отработка умений наложения повязок, шин. Отработка способов транспортировки пострадавших.	8	
	Контрольные работы	_	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на контрольные вопросы. Подготовка таблицы: «Виды и признаки кровотечений, способы остановки». Самостоятельное изучение темы: «Профилактика травматизма и первая	6	

	помощь при травмах»		
Тема 2.5 Помощь при отравлениях.	Отравление: определение понятия, место отравлений среди несчастных случаев в быту и на производстве. Отравления человека токсическим веществом через дыхательные пути, при попадании в желудок, на кожу, при укусе насекомыми и животными, в результате инъекции с использованием шприца. Общие правила оказания первой медицинской помощи при отравлениях.	1	2
	Практическая подготовка	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Диагностика основных отравлений, оказание первой помощи при них.	2	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Разработка мероприятий по профилактике отравлений.	2	
Тема 2.6.Помощь при ожогах и отморожениях.	Отморожение**.** Первые признаки поражения холодом. Степени отморожения. Тепловой (солнечный удар). Симптомы теплового удара. Первая медицинская помощь при переохлаждении, отморожении, тепловом и солнечном ударе, перегревании. Термический ожог. Ожоги рук. Ожоги ног. Ожоги туловища. Ожоги глаз (кислотой, щелочью). Степени ожогов. Оказание первой медицинской помощи при ожогах. Последовательность оказания помощи.	1	2
	Практическая подготовка	4	
	Лабораторные работы	–	
	Практическое занятие. Освоение способов оказания первой медицинской помощи при ожогах и отморожениях.	4	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Ответы на контрольные вопросы. Самостоятельное изучение тем: «Первая медицинская помощь при утоплении, удушении и электротравме».	2	
Тема 2.7 Основы ухода за больными и пострадавшими	Общий уход и его значение в процессе лечения больных и пострадавших. Роль личной гигиены в профилактике и лечении заболеваний. Основы лекарственной помощи. Лекарственные формы. Действие лекарственных	2	2

	веществ. Осложнения при медикаментозном лечении. Аптечка и сумка первой медицинской помощи. Содержание аптечки: медикаменты и медицинские средства. Местонахождение аптечки первой помощи.		
	Практическая подготовка	6	
	Лабораторные работы	**-**	
	Практическое занятие. Освоение практических навыков по уходу за пострадавшими и больными. Освоение методов введения лекарств при оказании экстренной помощи. Укомплектование аптечки первой помощи.	6	
	Контрольные работы	–	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление памятки: «Общие правила ухода за больными». Подготовка презентации на тему: «Возникновение и распространение инфекционных заболеваний». Самостоятельное изучение материала по тематике: «Аллергические заболевания и первая помощь при них».	4	
	Всего:	**102**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета БЖ

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– автоматизированное рабочее место преподавателя;

– комплекты учебно-наглядных пособий;

– комплекты плакатов по гражданской обороне, основам военной службы и первой медицинской помощи;

– средства индивидуальной защиты

– пакеты первой медицинской помощи, аптечки;

– индивидуальные перевязочные пакеты;

– шины, жгуты кровоостанавливающие;

– носилки.

Технические средства обучения: специализированный программно-аппаратный комплекс педагога:

– персональный компьютер (ноутбук) с предустановленным программным обеспечением

– интерактивное оборудование

– интерактивная доска

– проектор мультимедийный

– визуализатор цифровой

– копировально-множительная техника

– аппаратное и программное обеспечение компьютера

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ Н.В. Косолапова,Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова-6-е изд, испр.- М.: Издательский центр « Академия»,2018.-288 с.
2. Безопасность жизнедеятельности: учеб. Для студ.учреждений сред.проф.образования/ Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенок, Г.В.Гуськов.–11-е изд., испр.– М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.
3. Безопасность жизнедеятельности / В.Ю. Микрюков – М.: Академия, 2019г. (Учебники для СПО).
4. Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации 2018. - М. «Эксмо». 2015. – 624 с.

Дополнительная литература

1. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф. – М.: Академия, 2010г.

2. Оружие России и СССР. Военная техника и стрелковое вооружение / И.О. Дёмин, А.А. Павлов, А.Е. Проклов. – М.: Владис, 2010г.
3. Защита населения в чрезвычайных ситуациях. Радиационная безопасность в 3-х частях. Часть 2. Система выживания населения и защита территорий в чрезвычайных ситуациях / С.В. Дорожко. – М.: Дикта, 2008г.
4. Основы военной службы. Тестовые задания и рекомендации по контролю знаний. Тупикин, Е.И., Смирнов А.Т. – М.: Академия, 2008г. (Учебники для СПО).
5. Безопасность жизнедеятельсности. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: учеб. Пособие для студ.высш.учеб.заведений/ Я.Д.Вишняков и др. – 3-изд., испр.– М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 304 с.

Нормативные акты

1. Конституция Российской Федерации (Основной закон)
2. ФЗ РФ «Об обороне»
3. ФЗ РФ «О гражданской обороне»
4. ФЗ РФ «О защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
5. ФЗ РФ «О пожарной безопасности»
6. ФЗ РФ «О борьбе с терроризмом »
7. ФЗ РФ «Об охране труда»
8. ФЗ РФ «О статусе военнослужащих »
9. ФЗ РФ «о воинской обязанности и военной службе»
10. Правила пожарной безопасности в РФ
11. Общевоинские Уставы ВС РФ
12. Правила дорожного движения в РФ
13. Указ Президента РФ от 12.05.2009 N 537 "О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года"

Интернет - ресурсы

1. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: http://bzhde.ru.
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: http://www.mchs.gov.ru.
3. Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. – URL: http://www.magbvt.ru.
4. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru/
5. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» http://нэб.рф/
6. Университетская информационная система «РОССИЯ» http://uisrussia.msu.ru/
7. www.goup32441. narod. ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: – 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 в быту. – использовать средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. – применять первичные средства пожаротушения. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; – применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; – владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; – оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим. **Знания:** – 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 безопасности 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	Текущий контроль: – практические занятия; – внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточный контроль: – практические занятия; – внеаудиторная самостоятельная работа; – контрольные работы Итоговый контроль: – зачет

(оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; – область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 20__г.
Председатель ЦМК
_____/ А.Б. Акимжанова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 20__г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в рамках вариативной части на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 07.05.2014 № 465.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Каримова Венера Шафиковна, преподаватель
Суворова Елена Васильевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Управление качеством

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– использовать методы анализа затрат на качество продукции;

– применять этапы формирования и виды затрат на качество продукции;

– осуществлять выборочный контроль при исследовании надежности;

– описывать реинжиниринг бизнес-процессов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– современную концепцию менеджмента качества;

– сущность системы менеджмента качества;

– основные положения концепции TQM;

– сущность и содержание сертификации и метрологии;

– систему стандартов ИСО семейства 9000;

– методологические основы управления качеством;

– реструктуризацию предприятия и компаний.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, часть программы – 40 часов реализуется в форме практической подготовки и включает:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

Практическая подготовка - 40 часов, теоретическое обучение – 20 часов, практические занятия – 20 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**75**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**50**
в том числе:	
Практическая подготовка	40
лабораторные занятия	–
практические занятия	20
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**25**
в том числе:	
творческая работа	3
выполнение тестовых заданий	2
подготовка сообщения	2
ответы на вопросы	10
составление схем	2
работа с информационными источниками	6
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Управление качеством

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Качество как экономическая категория и объект управления		**20**	
Введение	**Введение** Содержание, цель и задачи дисциплины, связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в современных условиях многообразия и равноправия различных форм собственности.	2	1
Тема 1.1. История управления качеством	**История управления качеством** Становление и развитие философии качества. Взаимосвязь общего менеджмента и менеджмента качества. Общие характеристики качества. Российский и международный опыт управления.	2	2
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**4**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Российский опыт управления качеством	2	
	Практическое занятие. Международный опыт управления качеством	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить ответы на вопросы об истории, становлении и развитии менеджмента качества.	2	
Тема 1.2. Современная концепция менеджмента качества	**Сущность системы менеджмента качества** Качество управленческих решений на основе первичных признаков. Сущность системы менеджмента качества. Ключевые характеристики системы качества. Различные подходы к формированию системы качества.	4	2
	Основные положения концепции TQM Основные положения концепции TQM, их характеристики и смысловые		

	значения. Внедрение TQM на российских предприятиях. Изучение зарубежного опыта внедрения концепции качества.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**6**	
	Практическое занятие. Основные этапы развития систем качества	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа с информационными источниками по изучению зарубежного опыта внедрения концепции качества. Ответить на контрольные вопросы по теме урока.	4	
Раздел 2. Сертификация продукции и систем качества		**38**	
Тема 2.1. Сертификация систем менеджмента качества	**Сущность и содержание сертификации** Введение в сертификацию Понятие сертификации и история ее развития. Международные организации по сертификации. Схемы и системы сертификации. Органы по сертификации и испытательные лаборатории. Обязательная и добровольная сертификация Обязательная сертификация. Добровольная сертификация. Сертификация и технические барьеры в торговле. Сертификация в различных сферах Сертификация услуг. Сертификация систем качества. Качество продукции и защита потребителя.	4	2
	Сущность внедрения системы качества Элементы качества по ИСО. Особенности российской сертификации системы качества. Порядок проведения сертификации продукции. Сущность внедрения системы качества. Польза для хозяйствующих субъектов. Проблемы разработки и внедрения системы качества. Перспективы развития менеджмента качества.		
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**4**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Разработка этапов сертификации продукции на предприятии.	2	
	Практическое занятие. Составление программы системы менеджмента качества.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	

	Самостоятельная работа обучающихся. Перечислить основные виды документации по качеству, применяемы на предприятии. Составить организационную схему сертификации. Ответить на контрольные вопросы по теме урока. Работа с информационными источниками.	4	
Тема 2.2. Стандартизация и метрология	**Стандартизация, ее сущность** Введение в стандартизацию. Стандартизация, определение, основные понятия, объект и область стандартизации. Разновидности стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов. Научная база стандартизации Определение оптимального уровня, унификации и стандартизации. Применение нормативных документов и характер их требований. Применение международного стандарта.	8	2
	Метрология, ее сущность Введение в метрологию. Метрология, история развития, определение, составляющие метрологии и ее задачи. Основные понятия метрологии: свойство, величина, измерение и их классификация. Средства измерений, основные понятия. Система единиц, основные системы единиц, система СИ. Классификация средств измерений и их основная характеристика. Закономерности формирования результата измерений. Понятие погрешностей, их классификация. Многократные измерения. Алгоритм обработки многократных измерений.		
	Правовые основы метрологической деятельности Правовые основы метрологической деятельности. Метрологическое обеспечение: определение. Правовые основы обеспечения единства измерений. Законодательная метрология, ее характеристика. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений», его основная характеристика и основные положения. Государственная метрологическая служба РФ ее цели и задачи. Метрологические службы юридических лиц.		
	Правовые основы стандартизации и метрологии Закон РФ «О Стандартизации», его сущность. Основные положения государственной системы по стандартизации (ГСС). Органы и службы по стандартизации. Госстандарт России, его основные функции и структура. Технические комитеты по стандартизации. Другие службы по стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований государственных стандартов. Правовые основы,		

	задачи и организация госнадзора. Правила проведения госнадзора. Понятие и сущность госконтроля. Информационное обеспечение работ по стандартизации Маркировка продукции знаком соответствия ГОСТам. Структура информационного обеспечения в области стандартизации. Стандартизация в различных сферах Стандартизация систем управления качеством. Стандартизация услуг. Стандартизация и экология. Кодирование информации о товаре, виды кодировки.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**12**	
	Практическое занятие. Изучение системы стандартов ИСО семейства 9000.	2	
	Практическое занятие. Статистические методы контроля качества продукции	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Ответить на контрольные вопросы по темам 2.1 и 2.2. Выполнить тестовые задания по теме урока. Ознакомиться с информационными источниками по правовым основам стандартизации и метрологии.	4	
Тема 2.3. Оценка затрат на менеджмент качества	**Выборочный контроль при исследовании надежности** Основные понятия в области технического обеспечения надежности. Показатели надежности. Сущность и специфика выборочного контроля. Этапы проведения выборочного контроля качества.	4	2
	Этапы формирования затрат на качество продукции Этапы формирования затрат на качество продукции. Методы анализа затрат на качество продукции. Анализ брака и потерь от брака.		
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**8**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по использованию методов анализа затрат на качество продукции.	2	
	Практическое занятие. Оценка упущенной выгоды от низкого качества продукции	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Рассмотреть классификацию затрат на обеспечение качества. Проанализировать, какие элементы затрат на	2	

	качество увеличиваются в результате внедрения СМК. Работа по данным вопросам с информационными источниками. Подготовить ответы на контрольные вопросы по теме урока.		
Раздел 3. Менеджмент как средство повышения качества		**17**	
Тема 3.1. Сущность менеджмента качества в обслуживании	**Сущность менеджмента качества в обслуживании** Общие положения. Реинжиниринг бизнес-процессов. Реструктуризация предприятия и компаний. Метод «точно вовремя». Управление знаниями и персоналом. Функции качества обслуживания. Сущность менеджмента качества в обслуживании. Поведение потребителя в процессе выбора и получения услуги. Восприятие и оценка потребителя получаемого обслуживания.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практическое занятие (не предусмотрены)	–	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Ответить на контрольные вопросы по теме урока. Проанализировать свою обычную деятельность. Выделить в ней бизнес-операции и бизнес-процессы. Постройте схему вашей повседневной деятельности с точки зрения этих элементов. Сформулировать политику предприятия в области качества.	4	
Тема 3.2. Программа перехода на международные системы менеджмента качества	**Программа перехода на международные системы менеджмента качества** Последовательность мероприятий по созданию и вводу в действие системы измерений, оценки, анализа несоответствий. Международные системы менеджмента качества, их сущность и особенности функционирования.	4	2
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**6**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Использование методов управления знаниями и информационных технологий.	2	
	Контрольная работа по курсу управление качеством.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Применимы ли в Российской практике методы «точно вовремя»?	3	
	Всего:	**75**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета менеджмента.

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– учебная доска;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Горбашко, Е. А. Управление качеством : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Горбашко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 397 с.
2. Басовский Л.Е., Протасьев В.Б. Управление качеством: учебник. - М.: ИНФРА-М, 2016.
3. Всеобщее управление качеством: Учебник для вузов / О.П. Глудкин, Н.М. Мазур И.И. Управление качеством: учебное пособие для студентгов вузов обучающихся по специальности «управление качеством»- 3-е изд., стер. – М.:Изд-во Омега – Л, 2018.
4. Горбунов, А.И. Гуров, Ю.В. Зорин / Под ред. О.П. Глудкина. - М: Радио и связь, 2016.
5. Мишин В.М. Управление качеством: Учебн. пособие для вузов, - М.: Юнита - Дана, 2017.
6. Окрепилов В.В. Управление качеством: учебник для вузов. 2-е издание. - СПб., 2016.
7. Управление качеством: учебник для вузов / С.Д. Ильенкова, Н.Д. Ильенков, В.С. Мхитарян и др.т // Под ред. С.Д. Ильенковой. - М.: ИНФРА-М, 2016.

Дополнительная литература:

1. ГОСТ Р ИСО 9000:2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. - Изд во Госстандарта, 2001.
2. ГОСТ Р ИСО 9001:2001. Системы менеджмента качества. Требования. - Изд во Госстандарта, 2001.
3. ГОСТ Р ИСО 9004:2001. Системы менеджмента качества. Рекомендации по улучшению деятельности. - Изд во Госстандарта, 2001.
4. Окрепилов В.В. Всеобщее управление качеством. - СПб.: Изд. СПб университета экономики и финансов, 2016. - 454 с.
5. Тельнов Ю.Ф. Реинжиниринг бизнес-процессов: учебное пособие. - М.: МЭСИ, 2016.

Интернет-источники:

www.deming.nm.ru

www.iso9000.ru

http://iso9000-2000.narod.ru/

http://www.stq.ru/riasite/ http://www.stq.ru/riasite/index.phtml?page=35&submenu=111

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
использовать методы анализа затрат на качество продукции	Практические занятия, творческая работа
применять этапы формирования и виды затрат на качество продукции	Практические занятия
осуществлять выборочный контроль при исследовании надежности	Практические занятия, творческая работа
описывать реинжиниринг бизнес-процессов	Практические занятия
Знания:	
современную концепцию менеджмента качества	Тестирование, устный опрос
сущность системы менеджмента качества	Практические занятия, устный опрос, письменный опрос
основные положения концепции TQM	Устный опрос, тестирование, письменная самостоятельная работа
сущность и содержание сертификации метрологии	Тестирование, устный опрос, письменный опрос
систему стандартов ИСО семейства 9000	Устный опрос, практическое занятие
методологические основы управления качеством	Устный опрос
реструктуризацию предприятия и компаний	Устный опрос

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРАТЕГИЧЕСКИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 202__г.
Председатель ЦМК
_____/ А.Б. Акимжанова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 202__г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в рамках вариативной части на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 07.05.2014 № 465.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Суворова Елена Васильевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **5**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **14**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **16**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРАТЕГИЧЕСКИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», разработанной в рамках вариативной части в соответствии с потребностями работодателей.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– вырабатывать стратегию организации;

– оценивать степень возможного риска;

– использовать экономическую, нормативно-управленческую документацию и справочные материалы в своей работе;

– использовать программное обеспечение для решения экономических и управленческих задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– функции стратегического планирования;

–методы реализации стратегического плана.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 141 ч., часть программы – 76 часов реализуется в форме практической подготовки и включает:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 94 часов;

самостоятельной работы обучающегося 47 ч.

Практическая подготовка - 76 часов, теоретическое обучение – 28 часов, практические занятия – 48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**141**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**94**
в том числе:	
Практическая подготовка	76
лабораторные занятия	–
практические занятия	48
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**54**
в том числе:	
творческая работа	–
исследовательская работа	–
решение ситуационных задач	10
подготовка сообщения	13
ответы на контрольные вопросы	24
составление схем, таблиц	–
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Стратегический менеджмент

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1. Понятие и сущность стратегического менеджмента.	**Возникновение стратегического менеджмента и сущность.** Проблема выживания, нарастания нестабильности. Развитие организации. Понятие стратегического менеджмента. Его составляющие и компоненты. Предпосылки стратегического менеджмента. Система знаний, на которую опирается стратегический менеджмент.	2	2
	Принципы, отличия и преимущества стратегического менеджмента. Понятие принципов. Основные принципы стратегического менеджмента. Отличия оперативного и стратегического управления. Преимущества и недостатки стратегического менеджмента.		
	Практическая подготовка (практические занятия)	**2**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Выбор системы управления на предприятии.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщение на тему: «Сущность стратегического менеджмента». Ответить на контрольные вопросы по теме урока.	2	
Тема 2. Основные понятия стратегического менеджмента.	**Потенциал организации.** Возможности организации. Ресурсы и факторы производства. Условия, от которых зависит потенциал. Степень использования потенциала.	4	2
	Стратегия организации. Понятие стратегии. Отличия стратегии и плана. Проактивная и реактивная стратегии организации. Уровни стратегии.		
	Конкурентоспособность организации. Понятие конкурентоспособности. Степень конкурентоспособности. Факторы, влияющие на конкурентоспособность организации. Понятие конкурентного преимущества. Виды конкурентных преимуществ.		

	Практическая подготовка (практические занятия)	**4**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Оценка конкурентоспособности продукции.	2	
	Практическое занятие. Оценка технического уровня продукции.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить информацию о деятельности успешных российских фирм, их конкурентных преимуществах. Ответить на контрольные вопросы по теме урока.	4	
Тема 3. Процесс стратегического менеджмента.	**Этапы стратегического менеджмента.** Ситуационный анализ. Планирование (выбор) стратегии. Реализация выбранной стратегии.	2	2
	Система целей организации. Миссия организации. Формулирование миссии. Последовательность определения миссии.		
	Цели организации. Понятие целей. Требования к целям. Общеорганизационные и специфические цели. Дерево целей организации.		
	Практическая подготовка (практические занятия)	**2**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Разработка стратегического плана по самосовершенствованию и достижению личных целей.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	**–**	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить ответы на вопросы по теме урока: сформулируйте цели, стоящие перед вашей учебной группой, проанализируйте их и укажите пути наиболее эффективного их достижения; проанализируйте факты и события из вашей жизни с точки зрения долгосрочных и среднесрочных планов. Ответить на контрольные вопросы по теме урока.	2	
Тема 4. Стратегический анализ.	**Сущность стратегического анализа.** Понятие стратегического анализа. Принципы стратегического анализа. Цель и задачи стратегического анализа.	6	2
	Факторы внешней и внутренней среды организации. Понятие внешней среды. Факторы внешней среды. Анализ макросреды организации. Анализ микросреды организации. Анализ внутренней среды организации.		
	Методы анализа среды организации. Метод SWOT. Понятие сильных, слабых сторон организации, угроз и возможностей. Метод позиционирования		

	угроз и возможностей.		
	Оценка воздействия факторов. Перечень внешних опасностей и возможностей. Оценка силы и значимости факторов. Метод составления профиля среды.		
	Практическая подготовка (практические занятия)	**6**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Разработка миссии предприятия.	2	
	Практическое занятие. Анализ внешней и внутренней среды предприятия.	2	
	Практическое занятие. SWOT-анализ среды предприятия.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщение на тему: «Как вы лично участвовали в установлении целей и определении средств для их достижения в учебной группе или в организации». Подготовить сообщение на тему: «Возможности и угрозы для конкретной организации о стороны факторов внешнего воздействия». Подготовить ответы на вопросы по теме урока: выявите факторы внешней среды, оказывающие влияние на ваше учебное заведение. Подготовить письменное сообщение. Ответить на контрольные вопросы по теме урока.	6	
Тема 5. Портфельный анализ.	**Понятие стратегической единицы бизнеса и портфеля продукции предприятия.** Принципы группировки деятельности. Понятие стратегической единицы бизнеса. Критерии выделения стратегической единицы бизнеса. Понятие портфеля продукции предприятия.	6	2
	Цели и основные этапы портфельного анализа. Понятие портфельного анализа. Задачи портфельного анализа. Этапы портфельного анализа.		
	Матрица БКГ. Понятие Матрицы БКГ. Показатели, используемые в матрице. Построение матрицы БКГ. Основные стратегические рекомендации и недостатки матрицы.		
	Матрица Макккинзи. Понятие Матрицы Маккинзи. Показатели, используемые в матрице. Построение матрицы Маккинзи. Основные стратегические рекомендации и недостатки матрицы.		
	Матрица баланса жизненных циклов. Понятие Матрицы баланса жизненных циклов. Показатели, используемые в матрице. Построение		

	матрицы баланса жизненных циклов. Основные стратегические рекомендации и недостатки матрицы.		
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**12**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Разработка стратегических рекомендаций по управлению структурой портфеля продукции предприятия.	2	
	Практическое занятие. Оценка стратегических единиц бизнеса предприятия.	2	
	Практическое занятие. Оценка показателей привлекательности стратегических единиц бизнеса.	2	
	Практическое занятие. Оценка взаимосвязей стратегических единиц бизнеса.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Ответить на контрольные вопросы по теме урока.	7	
Тема 6. Анализ отрасли.	**Анализ основных экономических характеристик отрасли.** Понятие основных экономических характеристик отрасли. Виды основных экономических характеристик отрасли.	6	2
	Движущие силы отрасли. Понятие движущих сил отрасли. Значение анализа движущих сил отрасли. Наиболее существенные движущие силы отрасли.		
	Анализ конкуренции в отрасли. Оценка уровня конкуренции в отрасли. Силы конкуренции М. Портера. Модель пяти сил конкуренции.		
	Определение конкурентов и их стратегий. Понятие стратегической группы. Составление карты стратегических групп. Анализ стратегий конкурентов.		
	Ключевые факторы успеха отрасли. Понятие ключевых факторов успеха отрасли. Виды ключевых факторов успеха отрасли.		
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**10**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Диагностика конкурентной среды.	2	
	Практическое занятие. Расчет показателей для диагностики конкурентной среды.	2	

	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. С точки зрения пяти конкурентных сил Портера необходимо определить потенциальных потребителей и конкурентов вашего учебного заведения. Ответить на контрольные вопросы по теме урока.	5	
Тема 7. Корпоративные стратегии организации.	**Стратегии деятельности.** Структура деятельности. Понятие специализации и диверсификации. Уровень специализации и диверсификации. Преимущества специализации и диверсификации.	8	2
	Стратегии роста и развития. Стратегии концентрированного роста. Стратегия усиления позиции на рынке. Стратегия развития рынка. Стратегия развития продукта. Стратегии интегрированного роста. Обратная вертикальная интеграция. Интеграция «вверх». Стратегии диверсифицированного роста. Стратегии сокращения.		
	Стратегии удовлетворения потребностей. Управление развитием производства. Развитие активных элементов. Политика замены активных элементов.		
	Стратегии научно-технического развития. Понятие научно-технического развития. «Широкое сканирование». «Узкое сканирование». Следование за лидером, указавшим магистральный путь технологического развития. Осуществление технологического скачка.		
	Стратегии конверсии деятельности. Понятие конверсии деятельности. Стратегия изменения структуры ассортимента. Стратегия изменения технологической специализации.		
	Стратегии конкуренции на товарном рынке. Стратегия лидерства в снижении издержек. Стратегия дифференциации. Стратегия фокусирования. Приспособительная стратегия. Пионерская стратегия.		
	Стратегии конкуренции и кооперации в создании новой продукции и технологии. Виды стратегий конкуренции и кооперации в создании новой продукции и технологии. Условия осуществления разработок. Поведение разработчиков нововведений.		
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**12**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Построение конкурентной карты рынка.	2	

	Практическое занятие. Расчет показателей для построения конкурентной карты рынка.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Решить ситуационные задачи по выработке стратегии развития организации. Ответить на контрольные вопросы по теме урока.	7	
Тема 8. Функциональные стратегии.	**Стратегия управления персоналом.** Стратегия развития кадрового потенциала. Базовая социальная стратегия. Стратегия социальной защищенности работников предприятия.	4	2
	Производственная стратегия. Компоненты производственной стратегии. Объект производственной стратегии. Формирование концепции развития производственных процессов. Стратегические решения в области выбора типа производства. Стратегический выбор форм организации производства. Стратегические решения относительно выбора методов организации производства.		
	Финансовая стратегия. Понятие финансовой стратегии предприятия. Стратегия финансовых ресурсов предприятия. Инвестиционная стратегия. Стратегия финансовой безопасности предприятия.		
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**8**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Изучение функциональных стратегий развития предприятия	2	
	Практическое занятие. Определение рационального объема производства.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Решить ситуационные задачи по выработке стратегии развития организации. Ответить на контрольные вопросы по теме урока.	5	
Тема 9. Стратегические альтернативы и стратегический выбор.	**Содержание процесса разработки и выбора стратегических альтернатив.** Понятие стратегических альтернатив. Типы стратегических альтернатив. Процесс разработки и выбора стратегических альтернатив. Подходы к формированию альтернатив.	4	2
	Учет рисков в процессе разработки стратегических альтернатив. Понятие риска. Качественный анализ рисков. Причины риска. Факторы		

	риска. Количественный анализ риска. Степень риска. Методы управления рисками.		
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**6**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Оценка риска стратегической альтернативы.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся. Ответить на контрольные вопросы по теме урока.	3	
Тема 10. Реализация стратегии организации.	**Содержание процесса реализации стратегии.** Фаза осуществлений стратегических изменений. Фаза выполнения стратегии. Фаза стратегического контроля.	4	
	Стратегический контроль. Понятие стратегического контроля. Процесс стратегического контроля. Стратегический контроль на разных уровнях управления.		
	Практическая подготовка (лекции и практические занятия)	**14**	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	–	
	Практическое занятие. Выбор прогноза развития предприятия.	2	
	Практическое занятие. Разработка плановых решений в менеджменте.	2	
	Практическое занятие. Оценка и анализ управленческих решений.	2	
	Практическое занятие. Прогнозирование развития организации.	2	
	Практическое занятие. Изучение основных понятий менеджмента.	2	
	Практическое занятие. Построение дерева решений.	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	–	
	Самостоятельная работа обучающихся. Ответить на контрольные вопросы по теме урока. Подготовиться к зачетному занятию по курсу.	6	
	Всего:	**141**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета менеджмента.

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– учебная доска;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1 Сидоров, М. Н. Стратегический менеджмент : учебник для СПО / М. Н. Сидоров. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 158 с.

2 Тебекин, А. В. Стратегический менеджмент : учебник для СПО / А. В. Тебекин. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 333 с.

Дополнительная литература:

1. Кузнецов, Б.Т. Стратегический менеджмент: учебное пособие / Б.Т. Кузнецов. - М.: Юнити-Дана, 2015.

2. Ларионов, И. К. Стратегическое управление: Учебник для магистров [Электронный ресурс]: / Ларионов И.К., . Москва: Дашков и К., 2014.

3. Фомичев, А.Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / А. Н. Фомичев. Москва: Дашков и К, 2014.- 467 с

4. Томпсон, А.А. Стратегический менеджмент: Искусство разработки и реализации стратегии : учебник / А.А. Томпсон, А.Д. Стрикленд ; под ред. М.И. Соколова, Л.Г. Зайцев. - М. : Юнити-Дана, 2012. - 578 с.

5. Кузнецов, Б.Т. Стратегический менеджмент : учебное пособие / Б.Т. Кузнецов. - М. : Юнити-Дана, 2012. - 624 с.

6. Панов, А.И. Стратегический менеджмент : учебное пособие / А.И. Панов, И.О. Коробейников, В.А. Панов. - М. : Юнити-Дана, 2012. - 303 с.

Интернет ресурсы:

1. http://www.econom-chelreg.ru/economicsstrateg – Министерство экономического развития Челябинской области.

2. https://docviewer.yandex.ru/ – Клочкова А.В. Стратегический менеджмент: Учеб.-метод. пособие.

3. https://docviewer.yandex.ru/ – Маркова В. Д., Кузнецова С. А. Стратегический менеджмент. Курс лекций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
вырабатывать стратегию организации;	Практические занятия
оценивать степень возможного риска;	Практические занятия
использовать экономическую, нормативно-управленческую документацию и справочные материалы в своей работе;	Практические занятия
использовать программное обеспечение для решения экономических и управленческих задач.	Практические занятия, семинарское занятие
Знания:	
функции стратегического планирования;	Тестирование, устный опрос, письменный опрос, семинарское занятие
методы реализации стратегического плана.	Практические занятия, устный опрос, тестирование

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА	**УТВЕРЖДАЮ**
Цикловой методической комиссией	Зам. директора
Председатель ЦМК	по научно-методической работе
_____/ _____	_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020 г.	«___» _____ 2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана в рамках вариативной части на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 07 мая 2014 г. № 465.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

преподаватель дисциплины Маркова Ю.А., Шарипова Ю.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **5**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **8**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **10**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы проектной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональная дисциплина

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– находить в технических системах противоречия и применять методы разрешения противоречий для поиска новых технических решений;

– писать формулу изобретения;

– оформлять учебную, издательскую и научную документацию по соответствующему ГОСТу;

– самостоятельно искать необходимую информацию из разных информационных источников;

– продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

– самостоятельно подбирать методы решения практических задач, применять различные методы познания;

– использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач;

– применить исследовательские умения (умения выявления проблем, сбора информации, наблюдения, проведения эксперимента, анализа)

– структурировать и аргументировать результаты исследования на основе собранных данных;

– оформлять полученные результаты в виде презентаций, докладов, проектов;

– планировать и реализовывать каждый этап проекта.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– понятие и основные признаки технической системы;

– законы развития технических систем;

– методы поиска новых технических решений;

– объекты, подлежащие защите авторским свидетельствам и патентом;

– нормативную и правовую базу для оформления учебной, издательской и научной документации;

– типы и виды проектов;

– технологию проектной деятельности, этапы создания проекта.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов,

самостоятельной работы обучающегося 33 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**99**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**66**
в том числе:	
лабораторные занятия	–
практические занятия	**50**
контрольные работы	**–**
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**33**
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы проектной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Типы и виды проектов	Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся. Типология проектов: по предметно-содержательным областям; по характеру контактов; по количеству участников; по продолжительности выполнения проекта. Виды проектов: исследовательские, творческие, ролевые, игровые, информационные, прикладные. Паспорт проекта.	4	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практическое занятие. «Свободный проект»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
Технология проектной деятельности. Создание проекта.	Поисковый этап: Определение тематического поля и формулирование темы проекта. Аналитический этап: Анализ, поиск, сбор и изучение информации. Составление плана реализации проекта: пошаговое планирование работ. Практический этап: Выполнение запланированных мероприятий. Внесение (при необходимости) изменений в план и содержание проекта. Презентационный этап: Подготовка презентационных материалов. Презентация (представление) проекта. Контрольный этап: Анализ результатов выполнения проекта. Этап последействия: Выход на личные смыслы, осознание перспектив реализации проекта.	14	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практическое занятие. Поисковый этап	4	
	Практическое занятие. Аналитический этап	6	
	Практическое занятие. Практический этап	18	
	Практическое занятие. Презентационный этап	14	
	Практическое занятие. Контрольный этап.	2	

	Практическое занятие. Этап последействия.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Принимают в составе группы (или самостоятельно) решение по поводу темы проекта и аргументируют свой выбор. Определяют свое место в проекте. Производят поиск, сбор, систематизацию и анализ имеющейся информации по проекту. Осуществляют процесс планирования. Выполняют запланированные действия по выполнению проекта самостоятельно, в группе или в комбинированном режиме. Выбирают форму презентации, готовят её, и проводят. Проводят самооценку проекта. Оценивают себя в деятельности. Предлагают варианты развития проектного замысла.	33	
	Всего:	**99**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета педагогики и психологии

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Климов, Е.А. Психология профессионального самоопределения / Е.А. Климов – М.: Academia, 2014 – 304 с.
2. Поиск новых идей: от озарения к технологии (Теория и практика решения изобретательских задач) / Г.С. Альтшуллер, Б.С. Злотин, А.В. Зусман, В.И. Филатов – Кишинев: КартяМолдовеняскэ, 2018. – 381 с.
3. Пряжников Н.С. Профессиональное и личностное самоопределение. - М.: Воронеж, 2008

Дополнительная литература:

1. Берримэн Дж. Психология и вы /пер. с англ. А. Шлыкова. – Пермь: «Стрелец», 2008. – 264 с.
2. Гане Ю. Айзенк. Проверьте свои способности. – М.: Педагогика,2019
3. Леви В. Искусство быть собой. – М., 1977
4. .Личность и профессия: психологическая поддержка и сопровождение: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений /Л.М. Митина, Ю.А. Кореляков, Г.В. Шавырина и др.; Под ред. Л. М. Митиной. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
5. Основы классической ТРИЗ. Практическое руководство для изобретательского мышления – 2-е изд., испр. И доп. – М.: СОЛОН-ПРЕСС, 2009. – 432 с.
6. Найти идею: Введение в ТРИЗ – теорию решения изобретательских задач / Генрих Альтшуллер. – т2-е изд. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2012. – 400 с.

7. Солдатова, Е.Л. Кризис перехода к взрослости /Е.Л. Солдатова// Профессиональное образование. – 2005. - № 11. – С. 16 – 17.

Интернет ресурсы:

1. www.Koob.ru – Куб – электронная библиотека
2. www.ihtika.net – библиотека Ихтика
3. http://www.altshuller.ru – Официальный фонд Г.С. Альтшуллера
4. http://triz.natm.ru/default.htm – ТРИЗ интернет-школа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
находить в технических системах противоречия и применять методы разрешения противоречий для поиска новых технических решений;	Практическая работа
писать формулу изобретения;	Практическая работа
оформлять учебную, издательскую и научную документацию по соответствующему ГОСТу;	Практическая работа
ориентироваться в различных источниках профессиональной информации, критически ее оценивать и интерпретировать;	Практические занятия
продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	Практические занятия
самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	Практические занятия
самостоятельно подбирать методы решения практических задач, применять различные методы познания;	Практические занятия
использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач;	Практические занятия
структурировать и аргументировать результаты исследования на основе собранных данных;	Практические занятия
оформлять полученные результаты в виде презентаций, докладов, проектов;	Практические занятия
планировать и реализовывать каждый этап проекта	Практические занятия
Знания:	
понятие и основные признаки технической системы;	Устный опрос
законы развития технических систем;	Устный опрос
методы решения поиска новых технических решений;	Практическая работа
объекты, подлежащие защите авторским свидетельствам и патентом;	Практическая работа
нормативную и правовую базу для оформления учебной, издательской и научной документации.	Практическая работа
типы и виды проектов;	Практическая работа
технологию проектной деятельности, этапы создания проекта.	Практическая работа

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1
«___» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____ ___/А.Б. Акимжанова

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в рамках вариативной части на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании", утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 07.05.2014 № 465.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Маскаева Ольга Геннадьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **6**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **10**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы предпринимательской деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании", разработанных в рамках вариативной части в соответствии с потребностями работодателей.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– анализировать и выбирать подходящие организационно-парвове формы;

– анализировать рыночные потребности и формулировать идеи будущего бизнеса;

– составлять бизнес-план;

– проводить отбор, подбор и оценку персонала.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– теоретические основы предпринимательства;

– законодательные и нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность на территории Российской Федерации;

– типы предпринимательских решений;

– основы налогообложения и бухгалтерского учета предпринимательской деятельности в Российской Федерации;

– основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности

– этапы регистрации индивидуального предпринимателя;

– ответственность индивидуального предпринимателя за нарушения в области налогового законодательства;

– порядок прекращения предпринимательской деятельности;

– порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;

– сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;

– методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося (всего) 72 часа, часть программы - 28 ч. реализуется в форме практической подготовки и включает лекций - 38 часов, лабораторных занятий - 0 часов, практических занятий - 10 часов.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося (всего) 72 часа, в том числе:

Практическая подготовка - 28 часов, теоретическое обучение – 38 часов, лабораторные занятия – 0 часов, практические занятия – 10 часов, самостоятельная учебная работа – 24 часа, консультации – 0 часов, экзамен – 0

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка обучающегося (всего)	72
Самостоятельная работа	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Практическая подготовка	28
теоретическое обучение	38
лабораторные занятия	–
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	–
контрольная работа	–
Промежуточная аттестация проводится в форме *комплексного дифференцированного зачета*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности			
Тема 1.1. Общие сведения о предпринимательской деятельности.	**Содержание**		
	Общие сведения о предпринимательской деятельности. История развития, понятие и содержание предпринимательства. Роль малого предпринимательства в экономике страны. Понятие и содержание предпринимательства. Права и обязанности предпринимателя. Функции предпринимательства. Направления и формы государственной поддержки малого предпринимательства.	4	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие № 1. Профессиональные компетенции, мотивы и личные качества предпринимателя	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему: «Примеры успешного предпринимательства в России и за рубежом»	4	
Тема 1.2. Формы и виды предпринимательской деятельности.	**Формы и виды предпринимательской деятельности.** Типы предпринимательства. Инновационное предпринимательство. Цели предпринимательства. Объекты предпринимательской деятельности. Признаки юридического лица. Формы предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности. Классификация бизнеса по размерам.	4	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие № 2. Выявление преимуществ и недостатков организационно-правовых форм	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Схематично представить материал по видам предпринимательской деятельности	2	
Тема 1.3. Основы построения оптимальной структуры	**Организация и развитее собственного дела.** Порядок создания нового предприятия. Порядок государственной регистрации ИП. Учредительные документы. Формирование уставного фонда. Лицензирование и сертификация	6	1

предпринимательской деятельности.	предпринимательской деятельности. Процедура прекращения, реорганизации и ликвидации индивидуального предпринимательства. Налогообложение предпринимательской деятельности.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практические заняты (не предусмотрены)	-	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию на темы «Основные учредительные документы и особенности их составления»	4	
Тема1.4. Предпринимательская идея и особенности принятия управленческого решения.	**Предпринимательская идея и ее выбор.** Особенности предпринимательской идеи. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Технология принятия предпринимательских решений. Алгоритм принятия управленческого решения.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие № 3. Предпринимательская идея	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Осуществить предварительный поиск предпринимательской идеи, подготовить краткий рассказ об ее актуальности	4	
Тема 1.5. Деловые отношения на рынке труда	**Трудовые отношения в предпринимательской деятельности** Субъекты бизнеса на рынке труда. Предпринимательские коммуникации. Предпринимательское администрирование внутрифирменных коммуникаций. Штатное расписание фирмы, формальные документы. Должностные инструкции. Проведение собеседования, резюме.	4	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	2	
	Практическое занятие № 4. Деловая игра «Предприниматель и наемный работник»	2	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Рассмотреть примеры штатного расписания и должностных инструкций предприятий различных форм собственности. Выявить их особенности.	2	
Раздел 2. Формирование проекта развития бизнеса			
	Содержание		

Тема 2.1. Содержание и организация бизнес-планирования на предприятии	**Сущность, значение и назначение бизнес-плана в предпринимательской деятельности** Организация процесса бизнес-планирования на предприятии. Роль, практика и неиспользуемые возможности бизнес-планирования в РФ. Понятие, цель, задачи и особенности составления бизнес-плана. Отличие бизнес-плана от других плановых документов	16	2
	Структура и содержание разделов бизнес-плана Общая структура бизнес-плана. Титульный лист, оглавление, меморандум конфиденциальности, резюме бизнес-плана. История бизнеса организации (описание отрасли). Характеристика объекта бизнеса организации. Анализ бизнес-среды организации. План маркетинга. Производственный план. Организационный план . Финансовый план. Оценка и страхование риска. Краткая методика составления бизнес-плана, требования и рекомендации WSR к бизнес-плану. Рекомендации по применению компьютерных технологий в бизнес-планировании.		
	Частные рекомендации к методике составления отдельных разделов бизнес-плана Рекомендации по составлению резюме бизнес-плана. История бизнеса организации (ситуация в настоящее время и краткая информация о предприятии). Описание характера бизнеса. Исследование и анализ рынка (анализ бизнес-среды организации). Разработка маркетинг-плана. Составление плана производства. Составление организационного плана. Составление финансового плана. Оценка рисков и их страхование.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практическая подготовка	18	
	Контрольные работы (не предусмотрены)	-	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	**-**	
	Практическое занятие № 5. Расчет производственного и организационного плана. Свод финансового плана	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Проанализировать требования WORLDSKILLS к компетенции R 11 «Предпринимательство» Работа над разделами бизнес-плана, поиск необходимой информации. Работа с нормативно-правовыми источниками, справочно-правовыми программами	8	
	Дифференцированный зачет	2	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ предпринимательской деятельности

Оборудование учебного кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– учебная доска;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Нормативные источники:

Конституция Российской Федерации.

Гражданско-процессуальный кодекс РФ.

ФЗ “О порядке Опубликования и вступления в силу федеральных конституционных законов, федеральных законов, актов палат Федерального Собрания”.

ФКЗ “О правительстве Российской Федерации”.

ФКЗ “О Конституционном Суде Российской Федерации

ФКЗ О судебной системе Российской Федерации”.

ФКЗ “Об арбитражных судах в Российской Федерации”.

Основы законодательства РФ о нотариате.

Трудовой кодекс РФ.

Гражданский кодекс РФ.

Основная литература:

1. Баранов В.А. Бизнес-планирование: учебное пособие.– 3 изд. – М.: ФОРУМ, 2014.– 256с. – (Профессиональное образование).
2. Бекетова О.Н., Найденков В.И. БИЗНЕС-ПЛАН: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА.– М.; Издательство «Альфа-пресс», 2017.–272с.

3. Гаришина Т.Р. Техника личных презентаций: учеб. пособие / Т.Р. Гаришина. – М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2016.-108с. – («Серия непрерывное образование»).
4. Малый бизнес: учебное пособие/ коллектив авторов ; под ред. В.Я. Горфинкеля.– 2-е изд., стер.– М.: КНОРУС, 2016.– 336с.
5. Основы бизнеса: учеб./ Ю.Б. Рубин.– 14-е изд.– М.: Маркет ДС. 2014.-320с.
6. Пророков А.Н. Малое предпринимательство: понятие и субъекты, правила торговли, авторские права, права потребителя: справочное пособие.– Москва : Проспект, 2016. – 136 с.
7. Рубин Ю.Б., Потапова О.Н. Основы бизнеса. Часть 1. Основы предпринимательской профессии учеб.пособие / Ю.Б. Рубин, О.Н. Потапова.– М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2013.-108с. – («Серия непрерывное образование»).

Интернет ресурсы:

1. https://infourok.ru/kratkiy-kurs-lekcii-po-discipline-osnovi-predprinimatelskoy-deyatelnosti-1776444.html - краткий курс лекций по основам предпринимательства
2. https://lektsii.org/12-52507.html - лекции по основам предпринимательства
3. http://fintuning.ru/biznes-kejs-1-kakikh-klientov-vybrat-ili-bitva-fizikov-i-jurikov - бизнес кейсы
4. https://bizcase-lab.ru/blog/biznes-kejsy-7-uspeshnyx-idej - бизнес кейсы 7 успешных идей
5. https://www.youtube.com/watch?v=sxkq0utlgga – видео урок по методике решения кейсов
6. https://www.youtube.com/watch?v=eb6yn27xns0 – видео. Решение кейса «Проблемы в филиалах компании»
7. https://www.youtube.com/watch?v=0uVqbqY1L5c – видео кейсы по маркетингу
8. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/#dst0 – Консультант Плюс ГК РФ (часть первая)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	*2*
Умения:	
– анализировать и выбирать подходящие организационно-парвове формы;	Практические занятия
– анализировать рыночные потребности и формулировать идеи будущего бизнеса;	Практические занятия
– составлять бизнес-план;	Практические занятия
– проводить отбор, подбор и оценку персонала	Практические занятия
Знания:	
– теоретические основы предпринимательства;	Устный опрос, письменный опрос
– законодательные и нормативные акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность на территории Российской Федерации;	Устный опрос, письменный опрос
– типы предпринимательских решений;	Устный опрос, письменный опрос
– основы налогообложения и бухгалтерского учета предпринимательской деятельности в Российской Федерации;	Устный опрос, письменный опрос
– основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности	Устный опрос, письменный опрос
– этапы регистрации индивидуального предпринимателя;	Устный опрос, письменный опрос
– ответственность индивидуального предпринимателя за нарушения в области налогового законодательства;	Устный опрос, письменный опрос
– порядок прекращения предпринимательской деятельности;	Устный опрос, письменный опрос
– порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;	Устный опрос, письменный опрос
– сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;	Устный опрос, письменный опрос
– методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности	Устный опрос, письменный опрос

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Способы поиска работы, трудоустройства

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № __
«___» _____ 20__г.
Председатель ЦМК
_____/Хафизова А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.А. Потапова
«___»_____ 20__г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в рамках вариативной частина основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Парунова Е.Ю,преподаватель,председатель ЦМК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**10**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Способы поиска работы, трудоустройства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет целью формирование у обучающихся умений эффективно осуществлять трудоустройство и планировать профессиональную карьеру

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Умения	Знания
– анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; –уметь применять различные технологии трудоустройства для планирования собственных активных действий на рынке труда; – составлять резюме, сопроводительные письма с учетом специфики работодателя; – применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; – корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; – задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; – составлять план собственного эффективного поведения в различных ситуациях. – оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; – объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; – анализировать и формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном \ определенном направлении; – давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий	– ситуацию на рынке труда; – понятия «профессиональная компетентность», «портфолио», «профессиональная квалификация», «профессиональная пригодность», «профессиограмма»; – технологии трудоустройства для планирования собственных активных действий на рынке труда; – источники информации о работе и их особенности; – продуктивные приёмы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства; – понятие «профессиональная адаптация» и правила адаптации на рабочем месте; – правила поведения в организации; – способы преодоления тревоги и беспокойства; – понятие «профессиональной карьеры», основные этапы карьеры; – типы и виды профессиональных карьер; – выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения; – основы правового регулирования отношений работодателя и работника.

работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.	

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;
самостоятельной работы обучающегося17 часов;
практическая подготовка – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Количество часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**51**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**34**
в том числе:	
Практическая подготовка	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**17**
Виды самостоятельной работы: работа с конспектом лекции, изучение нормативных материалов, подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, ответы на контрольные вопросы	17
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часов	Уровень освоения
Раздел 1. Конъюнктура рынка труда и профессий		**6**	
Тема 1. Анализ современного рынка труда	**Содержание учебного материала**	2	2
	Понятие «рынок труда». Виды рынка труда. Локальные рынки труда. Спрос и предложение на рынке труда. Заработная плата как цена труда. Занятость населения как показатель баланса спроса и предложения рабочей силы. Высвобождение рабочей силы, его причины в современной России. Безработица, рекрутинговые фирмы. Понятие «вакансия на рынке труда». Закон РФ "О занятости населения в Российской Федерации"		
	Практическая подготовка	**–**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	–	
	Самостоятельная работа работа с конспектом лекции, изучение нормативных материалов Закон РФ "О занятости населения в Российской Федерации", ответы на контрольные вопросы	1	
Тема 1.2. Профессиональная деятельность и её субъекты на рынке труда	**Содержание учебного материала**		2
	Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии, классификация профессий, в соответствии с предметами и целями деятельности, предложенная Е.А. Климовым. Профессиограмма и ее составляющие. Основные типы профессий, их характеристика.	4	
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Составление профессиограммы своей профессии.		
	Самостоятельная работа работа с конспектом лекции, подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя	2	
Раздел 2 Технология трудоустройства		**22**	
Тема 2.1 Способы и	**Содержание учебного материала**	**4**	2

методы трудоустройства	Наиболее распространенные пути поиска работы. Способы поиска работы: кадровые агентства, и службы занятости, информацию в изданиях по трудоустройству, участие в ярмарках вакансий, днях карьеры, поиск по интернету, прямое обращение к работодателю. Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Методы трудоустройства. План поиска работы и подготовка к его реализации. Причины безуспешного поиска работы. Правила эффективного поведения при поиске работы. Недостатки и преимущества молодого специалиста.		
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ способов трудоустройства.		
	Самостоятельная работа работа с конспектом лекции, работа с интернет-ресурсами с целью изучения востребованности специалистов профиля подготовки	2	
Тема 2.2. Процесс трудоустройства	**Содержание учебного материала**		2
	Теоретические основы активного поведения соискателя. Формирование коммуникативных и деловых качеств личности. Определение порядка взаимодействия с центром занятости, целесообразности использования элементов инфраструктуры в поиске работы. Документационное обеспечение трудоустройства. Резюме и его роль в эффективном трудоустройстве. Сопроводительное письмо. Тестирование и анкетирование при приеме на работу. Портфолио. Коммуникация с потенциальным работодателем. Собеседование. Интервью. Телефонные переговоры с работодателем. Самопрезентация: препятствия для эффективной самопрезентации. Принятие решения о работе.	12	
	Практическая подготовка	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Составление резюме по заданной форме, а также с учетом специфики работодателя. Составление сопроводительного письма и объявления о поиске работы. Отработка телефонного разговора, интервью с работодателем. Составление портфолио.		
	Самостоятельная работа работа с конспектом лекции, подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя	6	

Тема 2.3 Адаптация на рабочем месте	**Содержание учебного материала**		2
	Понятие «адаптация». Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и коллектив в первые дни работы. Поведение на рабочем месте. Изменение стереотипов и уклада жизни в связи с трудоустройством.	**2**	
	Практическая подготовка	-	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа работа синтернет-ресурсами по поиску рекомендаций психологов	1	
Тема 2.4 Карьера как стратегия трудовой жизни	**Содержание учебного материала**	4	2
	Понятие «карьера» в узком и широком смысле. Планирование и развитие карьеры. Карьера и личностное самоопределение человека. Типология карьеры. Этапы карьеры. Модели карьеры. Основные направления успешного планирования карьеры. Развитие карьерной компетентности. Карьерные кризисы на разных этапах профессионализации. Мотивация карьерного роста.		
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Построение карьерограммы для своей профессии.		
	Самостоятельная работа Оформление практического задания рабочей тетради	1	
Раздел 3. Правовые нормы трудоустройства		**5**	
Тема 3.1. Правовое и документационное обеспечение трудоустройство	**Содержание учебного материала**		2
	Перечень требований соискателя к работе. Юридические аспекты трудоустройства. Общие права и обязанности работодателя и работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ. Трудовой договор – основа взаимодействия работодателя и работника. Понятие, стороны и значение трудового договора. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора, испытательный срок. Изменение и прекращение трудового договора. «Социальный пакет» как особый вид трудовых гарантий	**5**	
	Практическая подготовка	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ основных положений трудового договора		

	Самостоятельная работа работа с конспектом лекций, изучение нормативных материаловТрудовой кодекс Российской Федерации", подготовка к зачету	4	
Промежуточная аттестация		**1**	
Всего (часов)		**51**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предлагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– автоматизированное рабочее место преподавателя;

– учебная доска.

Технические средства обучения:

1. Специализированный программно-аппаратный комплекс педагога:

– персональный компьютер (ноутбук) с предустановленным программным обеспечением

– интерактивное оборудование

– интерактивная доска

– проектор мультимедийный

– визуализатор цифровой

– копировально-множительная техника

– аппаратное и программное обеспечение компьютера

2. Специализированный программно-аппаратный комплекс обучающихся:

– Персональный компьютер (ноутбук) с предустановленным программным обеспечением

– компьютеры по числу посадочных мест;

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология поиска работы и трудоустройства : учеб.пособие / [А.М. Корягин, Н.Ю. Бариева, И.В. Грибенюкова, А.И. Колпаков]. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с. – (Серия «Профессиональная ориентация»).

2. Технология эффективного трудоустройства (методические ре-комендации для студентов и выпускников ВлГУ) / Владим. гос. ун-т; сост. С.М. Башарина, Т.А. Козлова. – Владимир: Изд-во Владим. гос. ун-та, 2017. – 73 с.

Нормативные источники:

1. Конституция РФ (принята всенародным голосованием 12.12.1993 г.)

2.Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (с изм. от 21.07.2007 № 194-ФЗ)

3. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» (в ред. от 31.12.2005 № 199-ФЗ (ред. 29.12.2006)

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Областного казенного учреждения Центра занятости населения города Челябинска [Электронный ресурс] URL: http://www.chelabinck.ru/rabota/tsentryi-zanyatosti/tsentryi-zanyatosti-naseleniya-i-sluzhbyi-zanyatosti-goroda-chelyabinska

2. Официальный сайт Губернатора Челябинской Области [Электронный ресурс] URL: http://gubernator74.ru/

3. Официальный сайт Главного управления по труду и занятости населения по Челябинской области [Электронный ресурс] URL: http://szn74.ru/

4. http://www.careerbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: – ситуацию на рынке труда; – понятия «профессиональная компетентность», «портфолио», «профессиональная квалификация», «профессиональная пригодность», «профессиограмма»; – технологии трудоустройства для планирования собственных активных действий на рынке труда; – источники информации о работе и их особенности; – продуктивные приёмы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства; – понятие «профессиональная адаптация» и правила адаптации на рабочем месте; – правила поведения в организации; – способы преодоления тревоги и беспокойства; – понятие «профессиональной	*90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)* *80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо)* *70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно)* *менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)* 5 (отлично) - знает материал и отвечает на дополнительные вопросы; 4 (хорошо) - знает материал, затрудняется ответить на дополнительные вопросы; 3 (удовлетворительно) - знает не четко материал, не отвечает на дополнительные вопросы; 2(неудовлетворительно) -	Тестирование Устный опрос Дифференцированный зачет

карьеры», основные этапы карьеры; – типы и виды профессиональных карьер; – выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения; – основы правового регулирования отношений работодателя и работника.	не знает материал и не отвечает на дополнительные вопросы.	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: – ситуацию на рынке труда; – понятия «профессиональная компетентность», «портфолио», «профессиональная квалификация», «профессиональная пригодность», «профессиограмма»; – технологии трудоустройства для планирования собственных активных действий на рынке труда; – источники информации о работе и их особенности; – продуктивные приёмы и способы эффективной коммуникации в процессе трудоустройства; – понятие «профессиональная адаптация» и правила адаптации на рабочем месте; – правила поведения в организации; – способы преодоления тревоги и беспокойства; – понятие «профессиональной карьеры», основные этапы карьеры; – типы и виды профессиональных карьер; – выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения; – основы правового регулирования отношений работодателя и работника.	90 ÷ 100 % правильновыполненных заданий – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильно выполненных заданий – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильно выполненных заданий – 3(удовлетворительно) менее 70% правильно выполненных заданий – 2 (не удовлетворительно)	Оценка выполнения практических работ

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01.Организация питания в организациях общественного питания

Челябинск, 2020 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____.
Председатель ЦМК
_____Акимжанова А.Б.
«__» _____ 2020г

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____Потапова Е.Г.
«___» _____ 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 465 от 07.05.2014

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Драчёва Любовь Анатольевна, преподаватель профессионального цикла ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация питания в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа.

ПК.1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;

– оперативного планирования работы производства;

– получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

– участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

– проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

– участия в составлении и заключении договора на поставку товаров;

– проведения приемки продукции по количеству и качеству;

– контроля осуществления технологического процесса производства;

– контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

– идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

– контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

– использовать нормативные и технологические документы;

– готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

– производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

– составлять и заключать договора на поставку товаров;

– проводить приемку продукции;

– контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

– определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

– основные понятия и нормативную базу товароведения;

– ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения продукции;

– этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, их структуру;

– порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

– правила оперативного планирования работы организации, организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 786 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 380 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 190 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация питания в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.				Практики		
			Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная	
ПК 1.1, 1.3	**Раздел 1.** Определение ассортиментной принадлежности, качества однородных групп продовольственных товаров	**240**	**160**	**130**	**74**	–	**144**	**72**	**80**
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4	**Раздел 2.** Технология приготовления продукции общественного питания Организация производства продукции общественного питания	**240**	**160**	130	16	**–**			**80**
П.К 1.1, 1.3, 1.4	**Раздел 3.** Организация и контроль санитарно-эпидемиологического, гигиенического благополучия на предприятии общественного питания	**90**	**60**	48	20	**–**			**30**
	Всего по модулю	**786**	**596**	**524**	**70**	**–**	**144**	**72**	**190**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1 ПМ 01. Определение ассортиментной принадлежности, качества однородных групп продовольственных товаров			**240**
МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания			240
Тема 1.1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	**Содержание**		**12**
	1	**Введение. Предмет и задачи товароведения**. Товароведение, как научная дисциплина. Основные понятия и термины. Качество пищевых продуктов. Классификация и кодирование товаров. Нормативная база товароведения.	8
	2	**Химический состав продовольственных товаров.** Неорганические вещества: вода, минеральные (макро- и микроэлементы). Органические вещества: углеводы, белки, жиры, витамины (жирорастворимые и водорастворимые), минеральные вещества, органические кислоты, красящие дубильные, ароматические вещества, пектиновые вещества, фитонциды, алкалоиды.	
	3	**Упаковка, маркировка, хранение продовольственных товаров.** Функции тары и упаковки**:** защитная функция упаковки, многофункциональность, информационная функция. Требования к таре и упаковке**:** требования безопасности для потребителя, требования маркетинга, требования торговли. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров. Режим хранения. Потери продовольственных товаров. Маркировка пищевых продуктов. Маркировочно-условная информация. Знаки соответствия. Рекламно-справочная информация.	
	4	**Консервирование пищевых продуктов**. Общие сведения. Физические методы, физико-химические, химические, биохимические, комбинированные методы консервирования пищевых продуктов.	
	Практическая подготовка		8
	Практические занятия		4
	1	Определение пищевой ценности блюд и кулинарных изделий.	
	2	Изучение маркировки пищевых продуктов. Идентификация продукции по средствам штрих-кодов.	
Тема 1.2. Зерномучные товары	**Содержание**		**22**
	1	**Зерно.** Классификация зерновых и бобовых культур. Семейство злаковых (строение зерна ,химический состав). Семейство гречишных. Семейство бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	12
	2	**Крупа.** Классификация крупы. Производство крупы. Ассортимент и пищевая ценность круп. Качество и хранение крупы.	

	3	**Мука.** Производство муки. Ассортимент муки. Требования к качеству и условия хранения муки.	
	4	**Хлебобулочные изделия.** Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Формирование качества хлебобулочных изделий в процессе производства. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Требования к качеству и хранение хлебобулочных изделий.	
	5	**Бараночные и сухарные изделия.** Особенности производства бараночных изделий. Ассортимент бараночных изделий, соломка и хлебные палочки. Сухарные изделия: сухари простые, сухари сдобные, хрустящие хлебцы. Требования к качеству и хранение сухарных и бараночных изделий.	
	6	**Макаронные изделия.** Пищевая ценность и химический состав макаронных изделий. Производство и характеристика макаронных изделий. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения макаронных изделий.	
	7	**Пищевые концентраты на зерновой основе.** Классификация пищевых концентратов. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для детского и диетического питания на зерновой основе. Овсяные диетические продукты, сухие (зерновые) завтраки. Упаковка, маркировка, хранение пищевых концентратов на зерновой основе.	
		Практическая подготовка	20
		Лабораторные работы	8
	1	Органолептическая оценка качества крупы	
	2	Определение качества муки	
	3	Определение качества хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	
	4	Оценка качества макаронных изделий	
		Практические занятия	2
	1	Решение ситуационных задач по теме «Зерномучные товары».	
Тема 1.3. Свежие и переработанные плоды и овощи.		**Содержание**	**12**
	1	**Свежие и переработанные плоды**. Классификация плодов**.** Характеристика ассортимента свежих плодов (семечковых, косточковых, субтропических, тропических плодов, ягод. орехоплодных). Пищевая ценность. Ассортимент переработанных плодов и методы их консервирования. Требования к качеству, условия и сроки хранения свежих и переработанных плодов.	6
	2	**Свежие и переработанные овощи.** Классификация свежих овощей. Химический состав овощей. Ассортимент свежих и переработанных овощей. Качество, условия и сроки хранения свежих и переработанных овощей.	
		Практическая подготовка	10
		Лабораторные работы	6
	1	Органолептическая оценка качества плодов	
	2	Определение ботанического сорта и оценка качества клубнеплодов и корнеплодов	
	3	Оценка качества тыквенных, томатных, капустных, луковых, десертных овощей	
Тема 1.4. Вкусовые товары		**Содержание**	**18**
	1	**Товароведная характеристика чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков.** Химический состав чая. Классификация, ассортимент и особенности производства чая и чайных напитков. Требования к качеству, условия и сроки хранения чая. Производство и химический состав кофе и кофейных напитков. Натуральный кофе. Натуральный растворимый кофе. Ассортимент и производство кофепродуктов. Упаковывание, хранение натурального жареного кофе и кофепродуктов.	10

	2	**Ассортимент пряностей и приправ.** Столовая горчица. Столовый хрен. Соусы. Кетчупы. Пищевые кислоты. Пищевая поваренная соль. Классификация пряностей. Местные пряности, пряные овощи, пряные травы, смеси пряностей. Оценка качества, маркировка, упаковывание и хранение пряностей.	
	3	**Алкогольные напитки**. Классификация алкогольных напитков. Ассортимент**,** производство этилового пищевого спирта. Водка. Коньяки. Ликёроводочные изделия. Виноградные вина. Вина ароматизированные. Вина плодово-ягодные, медовые, сидры. Требования к качеству, условия и сроки хранения алкогольных напитков.	
	4	**Слабоалкогольные напитки.** Ассортимент, производство слабоалкогольных напитков. Пиво. Квас. Брага. Медовые напитки. Требования к качеству и хранение слабоалкогольных напитков.	
	5	**Безалкогольные напитки.** Классификация и ассортимент безалкогольных напитков**.** Питьевая вода, расфасованная в емкости; минеральные воды. Напитки брожения. Негазированные безалкогольные напитки. Требования к качеству и условия хранение безалкогольных напитков.	
	Практическая подготовка		16
	Лабораторные работы		8
	1	Органолептическая оценка качества чая и кофе	
	2	Определение вида пряностей, оценка качества поваренной соли	
	3	Органолептическая оценка качества алкогольных и слабоалкогольных напитков	
	4	Оценка качества безалкогольных напитков	
Тема 1.5. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары	**Содержание**		**14**
	1	**Крахмал.** Классификация крахмала. Химический состав и свойства крахмала. Производство картофельного и кукурузного крахмала. Пищевая ценность и качество крахмала. Крахмалопродукты. Модифицированные крахмалы. Продукты гидролиза крахмала. Дефекты, условия и сроки хранения крахмала и крахмалопродуктов.	8
	2	**Сахар, заменители сахара.** Ассортимент и производство сахара. Пищевая ценность и показатели качества сахара. Сиропы и искусственные подсластители. Упаковывание, маркировка и хранение сахара.	
	3	**Мед.** Классификация меда. Пищевая ценность и химический состав меда. Свойства меда. Фальсификация меда. Качество, маркировка и условия хранения меда.	
	4	**Сахаристые кондитерские товары.** Характеристика кондитерских товаров. Сахаристые кондитерские товары. Ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий. Шоколад и какао-порошок, пищевая ценность, ассортимент шоколадных изделий. Условия и сроки их хранения.	
	5	**Мучные кондитерские изделия.** Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий. Восточные сладости. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий.	
	Практическая подготовка		10
	Лабораторные работы		6
	1	Идентификация крахмала, оценка качества	
	2	Идентификация меда, определение фальсифицированного меда	
	3	Органолептическая оценка качества сахаристых и мучных кондитерских издклий	
Тема 1.6. Молоко и молочные продукты	**Содержание**		**18**
	1	**Ассортимент и товароведная характеристика молока и молочных продуктов.** Химический состав коровьего молока. Цельномолочные продукты: молоко и сливки питьевые. Кисломолочные продукты: кисломолочные напитки, сметана, творог и творожные изделия. Молочные консервы: сгущенные молочные консервы, сухие молоко и сливки, детские сухие молочные продукты.	8

	2	**Ассортимент и товароведная характеристика сыров.** Твердые сычужные сыры. Полутвердые сычужные сыры с низкой температурой второго нагревания. Сычужные рассольные сыры. Мягкие сычужные свежие и зрелые сыры. Плавленые сыры. Хранение сыров.	
	3	**Масло из коровьего молока**. Классификация масла из коровьего молока. Пищевая ценность масла. Производство масла из коровьего молока. Требования, предъявляемые к качеству масла из коровьего молока. Условия и сроки хранения.	
	4	**Мороженое.** Классификация и основные виды мороженого. Производство мороженого. Требования к качеству мороженого. Упаковка, маркировка, условия и соки хранения.	
	Практическая подготовка		**16**
	Лабораторные работы		**10**
	1	Определение плотности, группы чистоты молока. Определение химических примесей в молоке. Органолептическая оценка качества молока	
	2	Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов	
	3	Оценка качества молочных консервов	
	4	Оценка качества сычужных сыров, плавленых сыров	
	5	Идентификация масла коровьего, определение фальсифицированного продукта	
Тема 1.7. Пищевые жиры	**Содержание**		**14**
	1	**Классификация пищевых жиров. Изменение жиров в процессе переработки и хранения.** Классификация пищевых жиров в зависимости от исходного сырья, консистенции, способности к высыханию**,** жирнокислотного состава. Прогорание жиров. Гидролиз жиров. Окисление жиров. Осаливание жиров. Образование штаффа. Высыхание жиров.	8
	2	**Растительные масла.** Сырье для производства растительных масел. Требования к качеству масличного сырья. Производство растительных масел. Ассортимент и качество растительных масел, условия и сроки хранения.	
	3	**Животные топленые жиры**. Производство пищевых животных топленых жиров. Ассортимент и товароведная характеристика жиров наземных животных, жиров морских млекопитающих и рыб. Условия и сроки хранения топленых животных жиров.	
	4	**Маргариновая продукция.** Производство маргарина. Классификация и ассортимент маргарина. Требования к качеству маргарина. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение маргарина.	
	5	**Специализированные жиры (жиры-заменители), спреды и смеси топленые.** Альтернативы масла какао первой (эквиваленты и улучшители масла какао) и второй (заменители и суррогаты масла какао) группы. Ассортимент и товароведная характеристика спредов и топленых смесей. Технология производства спредов. Сроки и режимы хранения спредов и топленых смесей.	
	6	**Майонезная продукция.** Сырье и производство майонеза. Товароведная характеристика и ассортимент майонеза. Маркировка и условия хранения майонеза.	
	Практическая подготовка		12
	Лабораторные работы		6
	1	Идентификация и фальсификация растительного масла, определение степени очистки и товарного сорта	
	2	Идентификация животных топленых жиров, установление товарного сорта	
	3	Органолептическая оценка качества маргариновой продукции и майонеза, определение наличия дефектов	

Тема 1.8. Мясо и мясные товары.	**Содержание**		**22**
	1	**Мясо убойного скота.** Виды скота для убоя. Морфология и химический состав мяса. Классификация и маркировка мяса. Требования к качеству мяса. Разделка туш для розничной торговли. Сроки и режимы хранения мяса.	12
	2	**Субпродукты.** Классификация и состав субпродуктов. Субпродукты I категории, II категории. Блоки мясные замороженные.	
	3	**Мясо птицы.** Строение тела птицы. Морфологический и химический состав мяса птицы. Оценка качества мяса птицы. Классификация тушек птицы. Фасованное мясо птицы. Маркировка и режимы хранения мяса птицы.	
	4	**Мясные полуфабрикаты.** Товароведная характеристика, классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.	
	5	**Продукты из мяса.** Товароведная характеристика, классификация и ассортимент продуктов из мяса. Маркировка, сроки и условия хранения.	
	6	**Колбасные изделия.** Товароведная характеристика и ассортимент вареных колбас; сосисок и сарделек; колбасных хлебов; фаршированных колбас; полукопченых колбас; копченых колбас; ливерных колбас; паштетов; зельцев и студней. Основное сырье для производства колбасных изделий. Характеристика рецептурного состава колбас. Дефекты колбас. Упаковка, условия и сроки хранения колбасных изделий.	
	7	**Мясные консервы.** Пищевая ценность мясных консервов. Производство, назначение и ассортимент консервов из мяса, мясных продуктов, субпродуктов, из мяса птицы, мясорастительных консервов, салобобовых, для детского и диетического питания. Требования к качеству, маркировка и условия хранения консервов.	
	8	**Мясные кулинарные изделия.** Характеристика и ассортимент отварных, фаршированных, жареных, копченых мясных кулинарных изделий. Оценка качества, условия и сроки хранения мясных кулинарных изделий.	
	Практическая подготовка		**16**
	Лабораторные работы		**8**
	1	Определение степени свежести мяса	
	2	Оценка качества мясных рубленых полуфабрикатов, мясных рубленых полуфабрикатов в тесте	
	3	Органолептическая оценка качества колбасных изделий и продуктов из мяса	
	4	Оценка качества мясных, мясорастительных консервов	
	Практические занятия		**2**
	1	Решение ситуационных задач по теме «Мясо и мясные товары»	
Тема 1.9. Яйца и яичные продукты	**Содержание**		**6**
	1	**Яйца и продукты их переработки.** Питательные вещества. Усвояемость яичных протеинов. Строение куриных яиц. Ассортимент и классификация куриных яиц и продуктов их переработки. Качественные характеристики яиц и яйцепродуктов. Дефекты яиц. Сбор, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение куриных яиц. Условия хранения яичных продуктов.	2
	Практическая подготовка		6
	Лабораторные работы		2
	1	Оценка качества яиц и яичных продуктов. Овоскопирование	
	Практические занятия		2
	1	Решение ситуационных задач по теме «Яйца и яичные продукты»	
Тема 1.10. Рыба и рыбные товары	**Содержание**		**22**
	1	**Товароведная характеристика и ассортимент рыбы.** Строение тела рыбы. Массовый состав рыбы. Химический	12

		состав мяса рыбы. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы. Ассортимент живой товарной рыбы. Ассортимент и классификация промысловых рыб в зависимости от места обитания и образа жизни, строения скелета и другим признакам. Охлажденная рыба, способы охлаждения. Товароведная оценка качества охлажденной рыбы.	
	2	**Мороженая рыба.** Способы замораживания рыбы. Ассортимент и товароведная оценка качества замороженной рыбы. Дефекты, условия и сроки хранения мороженой рыбы.	
	3	**Соленые и маринованные рыбные товары**. Физико-химический процесс просаливания рыбных товаров. Этапы созревания соленых рыбных товаров. Пряный посол и маринование рыбы. Дефекты и вредители соленых и маринованных рыбных товаров. Товароведная оценка качества соленой и маринованной рыбы. Режимы хранения.	
	4	**Сушеные, вяленые и копченые рыбные товары.** Товароведная характеристика и ассортимент вяленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов. Способы сушки и копчения рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству сушеных, вяленых и копченых рыбных товаров. Сроки и режимы хранения вяленой, сушеной и копченой рыбы.	
	5	**Консервы и пресервы из рыбы, ракообразных и нерыбных морепродуктов.** Производство и классификация рыбных консервов. Ассортимент натуральных, закусочных рыбных консервов, рыбных пресервов, консервов из ракообразных и нерыбных морепродуктов. Требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение консервов и пресервов из рыбы и нерыбных морепродуктов.	
	6	**Икра.** Химический состав икры. Технология приготовления икры. Ассортимент икры осетровых рыб, лососевых рыб, частиковых рыб. Сорта зернистой баночной икры. Требования к качеству, пороки икры. Изменения, происходящие в икре при хранении. Маркировка и хранение икры.	
	7	**Полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы и объектов нерыбного промысла.** Товароведная характеристика и ассортимент рыбных полуфабрикатов и рыбных кулинарных изделий, формованных рыбных продуктов и продуктов, имитирующих мясо ракообразных. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	8	**Нерыбные пищевые продукты моря.** Пищевая ценность и химический состав нерыбных продуктов моря. Ассортимент ракообразных, иглокожих, морских трав и водорослей и использование их в общественном питании.	
	Практическая подготовка		16
	Лабораторные работы		10
	1	Определение видовой принадлежности, массового состава и свежести рыбы	
	2	Органолептическая оценка качества соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы	
	3	Оценка качества рыбных консервов и пресервов	
	4	Идентификация икры ценных пород рыб, ассортиментная фальсификация	
	5	Органолептическая оценка качества рыбных полуфабрикатов, продуктов из нерыбного водного сырья	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Изучение нормативной документации на продукцию. Изучение дополнительного учебного материала. Изучение ассортимента розничной сети.			**80**

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Расшифровка штрих-кодов пищевого продукта, определение страны-изготовителя. 2. Изучение маркировки пищевых продуктов, расшифровка пищевых добавок с литером Е. 3. Изучение пороков молока. 4. Определение показателей качества для твердых сычужных сыров. 5. Изучение альтернативных способов очистки растительных масел. 6. Изучение ассортимента вареных колбасных изделий в розничной сети города Челябинска. 7. Определение фальсификации крахмалом вареных колбас высшего сорта. 8. Определение условий хранения замороженной рыбы в розничной сети города Челябинска. 9. Изучение ассортимента нерыбных водных продуктов в розничной сети города Челябинска.			
Раздел 2 ПМ 01. Технология приготовления продукции общественного питания			90
МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания			**160**
Тема 2.1 Теоретические основы технологии продукции общественного питания	**Содержание**		**22**
	1	**Технологический цикл производства кулинарной продукции.** Качество продукции общественного питания: пищевая ценность, органолептические показатели, усвояемость, безопасность. Маркетинговый прогноз спроса продукции общественного питания. Проектирование и разработка продукции. Планирование и разработка технологического процесса. Материально-техническое снабжение. Производство продукции. Входной, операционный, приемочный контроль качества. Упаковка, транспортирование, хранение. Реализация кулинарной продукции. Утилизация отходов.	**22**
	2	**Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов.** Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические способы обработки. Термические способы обработки; значение, классификация и характеристика тепловой обработки.	
	3	**Классификация и ассортимент кулинарной продукции.** Значение, объекты, признаки, принципы классификации. Иерархический и фасетный методы классификации. Классификация кулинарной продукции в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».	
	4	**Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.** Понятие, сущность, условия протекания процессов диффузии и осмоса, набухания, адгезии, термомассопереноса. Изменения белков, жиров, углеводов, витаминов при кулинарной обработке продуктов. Влияние процессов на качество пищевых продуктов.	
Тема 2.2 Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	**Содержание**		**24**
	1	**Обработка плодов, овощей и грибов.** Приемка, сортировка, мойка, очистка, промывание и нарезка картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, томатных, салатно-шпинатных, десертных овощей. Формы нарезки и рекомендации кулинарного использования картофеля, корнеплодов. Особенности централизованного производства овощных полуфабрикатов. Обработка грибов.	**18**
	2	**Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.** Характеристика сырья. Обработка рыбы: оттаивание мороженой	

		рыбы, вымачивание соленой рыбы, разделка рыбы с костным, костно-хрящевым скелетом, особенности обработки некоторых видов рыб. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, запекания. Приготовление котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из них. Особенности централизованного производства рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Обработка нерыбного водного сырья.	
	3	**Обработка мяса.** Характеристика сырья. Механическая обработка мяса: приемка, размораживание, обмывание и обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка, приготовление полуфабрикатов. Разделка говяжьих полутуш и четвертин, туш баранины, козлятины, телятины, свинины. Ассортимент, приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, рубленого мяса. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. Обработка поросят, диких животных, субпродуктов и костей.	
	4	**Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.** Характеристика сырья. Механическая обработка птицы, дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов: формовка тушек, порционные, мелкокусковые, рубленые полуфабрикаты. Особенности централизованного производства полуфабрикатов из птицы.	
	Практическая подготовка		**20**
	Практические занятия		6
	1	Расчет сырья и приготовление полуфабрикатов из овощей	
	2	Расчет сырья, обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы	
	3	Расчет сырья, обработка и приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, рубленой и котлетной массы	
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления кулинарной продукции	**Содержание**		**54**
	1	**Супы.** Значение супов в питании. Технология приготовления, отпуск, условия хранения супов на бульонах, заправочных супов, супов-пюре, прозрачных, молочных, сладких, холодных супов. Требования к качеству супов.	34
	2	**Соусы.** Роль соусов в питании. Технология приготовления, подача, условия и сроки хранения, требования к качеству соусов на бульонах: соусы мясные красные, белые, на рыбном бульоне. Соусы грибные, сметанные, молочные, яично-масляные, масляные смеси, холодные, сладкие.	
	3	**Блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.** Технологические свойства продуктов, значение в питании. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных мяса, птицы, рыбы, морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд.	
	4	**Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.** Технологические свойства продуктов. Процесс приготовления каш, котлет, биточков, запеканок, крупеников и других изделий из круп. Правила варки бобовых, пюре из бобовых. Способы варки макаронных изделий, блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	
	5	**Блюда и гарниры из овощей и грибов.** Технологические свойства продуктов. Значение овощных блюд в питании. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из вареных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов. Требования к качеству готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.	
	6	**Блюда из яиц и творога.** Технологические свойства яиц и творога. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога.	
	7	**Холодные блюда и закуски.** Подготовка продуктов. Технологический процесс приготовления бутербродов, банкетных закусок, салатов и винегретов, холодных блюд из овощей и грибов, мяса, рыбы. Требования к качеству холодных блюд и закусок.	

	8	**Сладкие блюда.** Технологические свойства компонентов сладких блюд. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству киселей, компотов, желе, муссов, самбуков, кремов, суфле, пудингов.	
	9	**Напитки.** Значение напитков в питании. Технологический процесс приготовления чая, кофе, какао, шоколада, напитков на основе молочных продуктов, прохлдадительных напитков, крюшонов.	
		Лабораторная работа	20
	1	Приготовление заправочных супов	
	2	Приготовление блюд из тушеного, жареного, запеченного мяса	
	3	Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы и морепродуктов	
	4	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
	5	Приготовление холодных блюд и закусок	
	6	Приготовление сладких блюд	
		Практическая подготовка	**22**
Тема 2.4 Технология приготовления блюд и изделий из муки		**Содержание**	**34**
	1	**Общая характеристика мучных изделий, используемого сырья.** Значение в питании, классификация мучных изделий. Характеристика сырья и его подготовка, способы разрыхления теста. Виды теста и его использование. Процессы, формирующие качество мучных блюд и изделий.	20
	2	**Дрожжевое тесто и изделия из него.** Опарный и безопарный способы приготовления дрожжевого теста. Разделка, формовка, выпечка изделий. Дрожжевое слоеное тесто, тесто для блинов и оладий. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Виды фаршей, способы пригоготовления. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.	
	3	**Пресное тесто и изделия из него.** Слоеное бездрожжевое тесто и изделия из него. Бисквитное, песочное, заварное тесто и изделия из них. Отделочные полуфабрикаты. Ассортимент и приготовление тортов, кексов, питарожных. Мучные кулинарные изделия. Требования к качеству готовых блюд и изделий из пресного теста.	
		Лабораторная работа	14
	1	Приготовление изделий из дрожжевого теста	
	2	Приготовление изделий из бисквитного теста	
	3	Приготовление изделий из сдобного и песочного теста	
	4	Приготовление мучных кулинарных изделий	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Разработка нормативной документации. Изучение дополнительного учебного материала.			**30**
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Разработка технологических карт на блюда из мяса, рыбы, холодные блюда и закуски. 2. Разработка технико-технологических карт на новые, фирменные блюда из мяса, рыбы. 3. Расчет массы брутто овощей с учетом сезона использования. 4. Определение отходов при первичной обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы. 5. Изучение особенностей кулинарной обработки мяса и рыбы в различных национальных кухнях.			
Раздел 3 ПМ 01. Организация производства продукции			**60**

общественного питания			
МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания			**160**
Тема 3.1 Классификация и характеристика предприятий общественного питания	**Содержание**		**12**
	1	**Характеристика производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.** Основные понятия о предприятиях общественного питания, их деятельности. Виды организационных форм предприятий общественного питания. Функции, характеристика ассортимента выпускаемой продукции, режимы работы, перечень предоставляемых услуг предприятий общественного питания. Рациональное размещение предприятий общественного питания.	10
	2	**Классификация предприятий общественного питания.** Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции, времени, места функционирования, обслуживаемого контингента. Характеристика типов предприятий общественного питания.	
	Практическая подготовка		22
	Практические занятия		2
	1	Изучение типов предприятий общественного питания по ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	
Тема 3.2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	**Содержание**		**16**
	1	**Организация снабжения предприятий общественного питания.** Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания, формы и способы доставки продуктов. Порядок разработки и заключения договора поставки. Приемка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.	12
	2	**Орагнизация складского хозяйства предприятий общественного питания.** Виды складских помещений, требования предъявляемые к ним. Оснащение складских помещений. Хранение и отпуск продукции. Орагнизация тарного хозяйства.	
	Практические занятия		4
	1	Составление договора поставки. Решение ситуационных задач, связанных с порядком заключения договоров	
	2	Решение ситуационных задач по правилам приемки, документальному оформлению приемки товаров, отпуска продукции	
Тема 3.3 Оперативное планирование производства	**Содержание**		**20**
	1	**Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.** Элементы оперативного планирования работы производства. Составление плана-меню. Виды меню.	12
	2	**Оперативный контроль за работой производства.** Расчет сырья необходимого для приготовления блюд, составление задания для бригады поваров. Оперативный учет движения сырья и готовой продукции, соблюдение норм вложения сырья. Нормативная документация предприятий общественного питания.	
	Практическая подготовка		22
	Практические занятия		8
	1	Составление производственной программы предприятия общественного питания	
	2	Составление планового меню (цикличное меню), плана-меню	
	3	Составление меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, банкетное меню	
	4	Расчет сырья для приготовления блюд, мучных кондитерских и кулинарных изделий, составление требования-	

		накладной для получения продуктов со склада.	
Тема 3.4 Организация труда на предприятиях общественного питания	**Содержание**		**14**
	1	**Основы рациональной организации труда.** Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи, направления развития рациональной организации труда.	10
	2	**Нормирование труда и определение численности работников на предприятиях общественного питания.** Сущность, задачи и методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждения. Графики выхода га работу производственного персонала. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.	
	Практическая подготовка		22
	Практические занятия		4
	1	Расчет нормы выработки	
	2	Расчет численности работников на предприятиях общественного питания	
	3	Составление графиков выхода на работу для работников заготовочных и доготовочных цехов	
Тема 3.5 Организация производства	**Содержание**		**28**
	1	**Производственная инфраструктура и условия труда на предприятиях общественного питания.** Понятие о производственной инфраструктуре. Виды предприятий по производственной структуре. Цеховая и бесцеховая структура производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Требования, предъявляемые к организации рабочих мест на предприятиях общественного питания.	20
	2	**Организация производства предприятий общественного питания с цеховой структурой.** Организация работы заготовочных цехов: овощного, мясного, птицегольевого, рыбного, мясорыбного, цеха доработки полуфабрикатов, цеха обработки зелени. Организация работы доготовочных цехов: горячего, холодного. Организация работы специализированных цехов: мучного, кондитерского, кулинарного. Организация труда в цехах.	
		Практическая подготовка	**22**
	Практические занятия		8
	1	Изучение производственной инфраструктуры различных типов предприятий общественного питания на конкретных примерах действующих предприятий	
	2	Составление схем организации технологических процессов в заготовочных и доготовочных цехах предприятия	
	3	Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов по нормам оснащения, с учетом производственной программы	
	4	Решение ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях различных типов и классов	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа с нормативной документацией. Изучение дополнительного учебного материала. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** 1. Анализ размещения сети предприятий общественного питания в районе проживания. 2. Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню. 3. Выполнение заданий по расчету и подбору оборудования для производственных цехов.			**20**

4. Изучение ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» 5. Составление таблиц приема заказов на дополнительные услуги.			
Раздел 4 ПМ 01. Организация и контроль санитарно-эпидемиологического, гигиенического благополучия на предприятии общественного питания			**90**
МДК.01.03 физиология питания, санитария и гигиена			**90**
Тема 4.1 Роль питания в жизнедеятельности человека	**Содержание**		**12**
	1	**Пищеварение.** Значение питания для жизнедеятельности человека. Пищеварение в ротовой полости, желудке, в тонком и толстом кишечнике.	8
	2	**Физиологическая оценка пищевых веществ, их значение для организма человека.** Физиологическая оценка белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, воды. Нормы потребления, функции, значение в питании основных пищевых веществ.	
	Практическая подготовка		8
	Практические занятия		4
	1	Определение химического состава пищевых продуктов	
Тема 4.2 Физиологические основы организации рационального питания	**Содержание**		**10**
	1	**Обмен веществ и энергии.** Сущность и значение обмена веществ и энергии в жизни человека. Анаболизм, катаболизм. Процесс ассимиляции и диссимиляции. Обмен белков, жиров, углеводов, воды и минеральных солей. Суточный расход энергии для различных групп населения.	6
	2	**Принципы рационального питания.** Основные принципы рационального питания. Нормирование пищевых веществ в суточном рационе. Пирамида рационального питания. Режим питания и его значение. Адекватное питание.	
	Практическая подготовка		8
	Практические занятия		4
		Расчет пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий	
Тема 4.3 Питание различных групп взрослого населения	**Содержание**		**10**
	1	**Питание различных групп взрослого населения**. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, легким физическим трудом, среднего по тяжести труда, тяжелого физического труда, особо тяжелым трудом. Питание в пожилом возрасте, питание детей и подростков.	6
	Практическая подготовка		10
	Практические занятия		4
	1	Составление суточного рациона питания для различных категорий потребителей	

Тема 4.4 Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания	**Содержание**		**12**
	1	**Гигиенические требования к проектированию и устройству предприятия.** Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятия общественного питания. Основные гигиенические принципы планировки.	8
	2	**Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.** Гигиенические требования к материалам, из которых изготовлены оборудование, инвентарь, посуда. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования к мытью посуды, инвентаря, оборудования.	
	Практическая подготовка		12
	Практические занятия		4
	1		
Тема 4.5 Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортированию пищевых продуктов, технологической обработке сырья, реализации готовой продукции	**Содержание**		**12**
	1	**Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и транспортирования пищевых продуктов.** Санитарные правила перевозки, приема, хранения пищевых продуктов. Санитарные требования к складским помещениям.	8
	2	**Санитарные требования к технологической обработке продовольственного сырья и реализации готовой продукции.** Санитарные требования к механической, тепловой кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	
	Практическая подготовка		8
	Практические занятия		4
		Изучение методов контроля за санитарным состоянием предприятий питания	
		Решение ситуационных задач по теме «Санитария и гигиена предприятия общественного питания»	
Тема 4.6 Санитарно-пищевое и ветеринарное законодательство	**Содержание**		**4**
	1	**Санитарно-пищевое и ветеринарное законодательство.** «Положение о государственном санитарном надзоре России». Объекты и субъекты государственного санитарного надзора в области питания. Ветеринарно-санитарный надзор.	4
	Практическая подготовка		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа с нормативной документацией. Изучение дополнительного учебного материала.			**20**
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность домашнего ужина, сделать анализ полученных результатов 2. Работа с СанПиН 2.3.2.560-96. 3. Санитарные требования к хранению готовой продукции. 4. Инновации в области гигиеничных материалов, используемых в пищевой промышленности.			
Учебная практика **Виды работ:** – идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности, качественная и количественная идентификация, качественная и количественная			**144**

идентификация (в партии количество) или приемка товаров. –идентифицировать продовольственные товары, сырьё, полуфабрикаты, продукцию общественного питания их качество и определять градации качества. – осуществлять оценку качества основных групп продовольственных товаров. – осуществлять подбор продовольственного сырья для приготовления блюд с учетом их потребительских свойств – осуществлять подбор сырья для приготовления блюд с учетом пищевой и энергетической ценности. – работа с товарно-сопроводительными документами. – определение оптимального режима хранения сырья с учетом товарного соседства. – выбор упаковки продовольственных товаров, кулинарных блюд и изделий, отвечающие требованиям СанПиН; – расчет массы брутто и нетто сырья для приготовления блюд и изделий; – первичная обработка плодов и овощей, мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы; – приготовление бульонов, заправочных, молочных, пюреобразных, прозрачных, холодных, сладких супов; – приготовление различных видов соусов; – приготовление и подача блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса, из рубленой и котлетной массы; – приготовление и подача блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы, нерыбного водного сырья; – приготовление и подача блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной сельскохозяйственной птицы, дичи; – приготовление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов; – приготовление и подача блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – приготовление и подача блюд из яиц и творога; – приготовление и подача холодных блюд и закусок; – приготовление и подача сладких блюд; – приготовление и подача напитков; – приготовление изделий из дрожжевого, бездрожжевого: бисквитного, песочного, сдобного, заварного теста; – приемка пищевых продуктов по количеству и качеству, оформление документации; – составление плана-меню, меню; – проведение технологических расчетов необходимых для выполнения заказа; – участие в заключении договоров на поставку; – контроль технологического процесса приготовления блюд; – разработка основных технологических линий в предприятиях питания; – контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 ***Виды работ:*** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих блюд и десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с	**72**

заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих блюд и десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих блюд и десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих блюд и десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих блюд и десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
ВСЕГО	**786**

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинетов «Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда», «Физиологии питания и санитарии», «Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организации и технологии отрасли» и лаборатории «Технологии приготовления пищи».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда»:

- натуральные образцы деталей и узлов;
- комплект инструментов, столовой посуды, приборов;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (слайды в программе Power Point, видеофильмы, муляжи);
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Физиологии питания и санитарии»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (слайды в программе Power Point, видеофильмы, муляжи, плакаты);
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания»:

- натуральные образцы пищевых продуктов, упаковки;
- комплект посуды и инструментов для органолептического анализа пищевых продуктов;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (слайды в программе Power Point, видеофильмы, муляжи, плакаты);

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации и технологии отрасли»:

- натуральные образцы пищевых продуктов;
- комплект инструментов, столовой посуды, приборов;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (слайды в программе Power Point, видеофильмы, муляжи);
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

мясорубки электрические, слайсеры, миксеры, блендеры, кухонные комбайны, аэрогриль, пароварка, СВЧ-печи, жарочные шкафы, производственые электрические плиты, производственные столы, моечные ванны, весоизмерительное оборудование и другие, наборы инструментов, посуды, разделочные доски, наборы кухонных ножей, приспособлений, тестомесильная машина, взбивальная машина, миксеры, тестораскаточная машина, хлебопекарная печь, формы и противни, кондитерский инвентарь, комплект наглядных пособий, комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

Кондрашова Е. А. Товароведение продовольственных товаров / Кондрашова Е. А., Конник Н. В. – М.: Альфа-М, 2010, 416 с.

Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010, 414 с.

Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Ковалев Н. И., Куткина М. Н. – М.: Омега-Л, 2011, 467 с.

Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011, 347 с.

Трушина Т. П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011, 383 с.

2. Справочники:

Сборник технологических нормативов: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 7. – М.: Хлебпродинформ, 2009

Голубев В. Н. Справочник работника общественного питания / Голубев В. Н., Могильный М. П. – М.: Дели принт, 2010, 590 с.

3. Нормативные документы:

Федеральный закон «О защите прав потребителей»

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

Кондратьев К. П. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Дели принт, 2011,108 с.

Анфимова Н. А. Кулинария. – М.: Академия, 2011, - 352 с.

2. Интерент-источники:

http://comodity.ru/

http://znaytovar.ru/

http://foodis.ru/

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация питания в организациях общественного питания» и специальности «Организация обслуживания в общественном питании».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	– анализ сырьевого запаса, организация поставки и приемки продуктов питания, соблюдение условий хранения; – анализ производственной инфраструктуры предприятий общественного питания; – анализ рациональности организации труда в производственных цехах; – ведение оперативного планирования в соответствии с типом предприятия общественного питания; – анализ соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям оборудования, инвентаря, технологических процессов, готовой продукции. – выбор оптимального вида и режима тепловой обработки продуктов; – качество рекомендаций по сохранению пищевой и биологической ценности блюд и кулинарных изделий; – выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды; – расчет норм закладки сырья с учетом первичной и вторичной обработки продуктов; – организация технологического процесса приготовления блюд и изделий детского питания; – соответствие органолептических показателей приготовленного блюда, изделия требованиям нормативно-технической документации; – составление десятидневного меню детского питания в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409 -08. – точность и грамотность оформления технологической документации.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
Организовывать	– правильность составления плана-меню,	

выполнение заказов потребителей	меню в соответствии наличия сырья, банкетного меню; – расчет сырья для приготовления блюд и изделий; – подбор продовольственного сырья для приготовления блюд и изделий; – правильность выбора кулинарной обработки продуктов; – организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд и изделий; – правильность вложения сырья; – качество рекомендаций по сохранению пищевой и биологической ценности блюд и кулинарных изделий; – соответствие органолептических показателей приготовленного блюда, изделия требованиям нормативно-технической документации; – точность и грамотность оформления технологической документации.	
Контролировать качество выполнения заказа	– контроль качества сырья; – контроль за правильностью хранения пищевых продуктов; – контроль технологического процесса приготовления блюд и изделий; – контроль качества готовых блюд и изделий; – точность и грамотность оформления технологической документации.	
Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	– анализ оперативного планирования на предприятиях общественного питания; – анализ рационального использования сырья; – анализ правильности подбора оборудования для производственных цехов; – анализ правильности технологических расчетов для выполнения заказа потребителя.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и**

		оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации приготовления блюд и изделий детского и диетического питания; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации технологических процессов приготовления кулинарной продукции, новых видов блюд и изделий, оптимизации процессов производства.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа с пакетом профессиональных прикладных программ.	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
Самостоятельно определять задачи профессионального и	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области организации технологического процесса производства блюд и изделий детского и диетического питания.	

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

г. Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/Акимжанова А.Б.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Потапова Е.Г.
«___» _____ 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 465 от 07.05.2014г.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Титаренко А.С., Жданова Т.В., Каримова В.Ш. преподаватели

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	44

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация обслуживания в организациях общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ВПД 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

ПК 2.7 Организовывать процесс обслуживания потребителя на предприятиях питания в гостиницах и туристических комплексах.

ПК 2.8 Грамотно организовывать процесс психологического обслуживания в гостиничных и туристических комплексах.

ПК 2.9 Соблюдать этические и правовые нормы профессиональной и межкультурной коммуникации.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки в рамках специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
– организации работы обслуживания и питания в гостиничных и туристических комплексах;
– планирования процесса обслуживания в гостиничных и туристических комплексах;
– анализа профессионального взаимодействия и межкультурной коммуникации;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчёт с потребителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
– планировать, организовывать и контролировать работу предприятия питания в гостиничных и туристических комплексах;
– предопределять и понимать ожидания различных типов потребителей гостиничных услуг;
– использовать современные технологии продаж;
– организовывать обслуживание на предприятиях питания;
– управлять процессом обслуживания на предприятиях питания в гостиницах и туристических комплексах;

– управлять персоналом службы питания в гостиницах;
– обеспечивать контроль качества услуг ресторана при гостинице и туристическом комплексе;
– создавать благоприятный психологический климат в общении с потребителями (заказчиками);
– контролировать свое эмоциональное состояние и профессиональное поведение;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания;
– роль и место ресторанного дела в индустрии гостеприимства;
– принципы и виды организационного построения гостиничных предприятий;
– особенности управления процессом обслуживания в ресторанном бизнесе;
– роль и управление персоналом службы питания в гостинице;
– особенности традиций и культур потребителей гостиничных услуг;
– методику сервисного обслуживания клиентов на предприятиях общественного питания в гостинице;

– формы и правила оформления документации при подготовке и проведении обслуживания на предприятиях питания в гостиницах.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1254 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1002 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 668 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 334 часа;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающихся видом профессиональной деятельности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания, в т.ч. профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
ПК 2.7	Организовывать процесс обслуживания потребителя на предприятиях питания в гостиницах и туристических комплекса
ПК 2.8	Грамотно организовывать процесс психологического обслуживания в гостиничных и туристических комплексах.
ПК 2.9	Соблюдать этические и правовые нормы профессиональной и межкультурной коммуникации.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего часов	**В т.ч. в форме практической подготовки**	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа		
1	2	3	4		5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.-2.4	**Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания**	**483**	**322**	**260**	**90**	**14**	**161**	**-**	**-**	**-**
ПК 2.2	**Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности**	**219**	**146**	**120**	**76**	**6**	**73**		**-**	**-**
ПК 2.5-2.6	**Раздел 3. Управление персоналом в организациях общественного питания**	**300**	**200**	**160**	**40**	**10**	**100**		**–**	**-**
ПК 2.1.-2.6.	**Учебная практика, часов**	**72**	**-**	**72**	**-**	**-**	**-**	**-**	**72**	**-**
ПК 2.1.-2.6.	**Производственная практика, часов**	**180**	**-**	**180**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**180**
	Всего:	**1254**	**668**	**792**	**206**	**30**	**334**	**-**	**72**	**180**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов
Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания			**483**
МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания			**483**
Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания	**Содержание**		**6**
	1.	**Характеристика предприятий общественного питания. Услуги общественного питания** Виды предприятий общественного питания. Функции предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку, по ассортименту и качеству услуг для населения, по классности предприятия, по периодичности функционирования в течении года. Услуги общественного питания и требования к ним. Культура обслуживания.	2
	2.	**Виды помещений для обслуживания посетителей** Функциональные зоны. Входная зона. Помещения для обслуживания посетителей: вестибюль, гардероб, аванзал, торговые залы, бары, буфеты.	2
	3.	**Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания** Методы обслуживания потребителей: обслуживание официантом, барменом, буфетчиком и самообслуживание. Формы обслуживания потребителей: реализация кулинарной продукции через торговые автоматы, столы саморасчёта, по «типу шведского стола», отпуск скомплектованных обедов и другие формы.	2
	Практическая подготовка (лекции)		6
Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания	**Содержание**		**18**
	1.	**Оборудование зала ресторана. Помещение бара и его оснащение** Мебель залов ресторана: столы для ресторана, подсобные столы, банкетные столы, стулья и кресла.	4

		Серванты, передвижные сервировочные столики на колёсах. Бары, их оснащение. Барная стойка, холодильное оборудование, пивное оборудование, тепловое оборудование.	
	2.	**Виды столового белья, посуды, приборов** Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда, их виды и характеристика. Приборы из мельхиора, нержавеющей стали, алюминия, их виды и характеристика. Столовое бельё: скатерти, салфетки, ручники, полотенца.	6
	3.	**Сервировочные и столовые приборы и приспособления. Приспособления для подачи и разделывания блюд** Сервировочные и столовые приборы и приспособления. Приспособления для подачи и разделывания блюд. Виды и характеристика.	4
	4.	**Определение потребности в столовой посуде, приборах, белье. Хранение и уход за ними** Определение потребности в соловой посуде, приборах, белье. Правила хранения и ухода за ними.	4
	Практическая подготовка (лекции)		14
	Практическая подготовка (практическое занятие)		8
	Практические занятия		**8**
	1.	Выбор необходимой посуды и приборов для работы. Отработка навыков подготовки посуды и приборов к работе. Освоение навыков по переносу посуды и приборов.	2
	2.	Изучение видов, назначения и характеристики столового белья. Учиться различать скатерти и салфетки по виду и размерам, а также применять их по назначению. Отработка способов накрытия столов скатертями.	2
	3.	Отработка навыков работы со столовыми приборами и приспособлениями для подачи и разделывания блюд	2
	4.	Выполнение расчётов потребности в соловой посуде, приборах, белье для банкета. Составление заявки в сервизную, бельевую, акт на бой, лом, утрату посуды и приборов.	2
Тема 1.3. Обслуживающий персонал	**Содержание**		**12**
	1.	**Требования к обслуживающему персоналу. Форменная одежда обслуживающего персонала** Обязанности метрдотеля, официанта, сомелье, бармена. Правила санитарии и гигиены обслуживающего персонала. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала. Форменная одежда обслуживающего персонала.	4
	2.	**Профессиональная подготовка. Должностные обязанности и квалификационные характеристики обслуживающего персонала** Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики метрдотеля, официанта, бармена, сомелье, буфетчика.	4
	3.	**Методы организации труда официантов, барменов. График работы** Методы организации труда: индивидуальный и бригадно-звеньевой. Режим работы официантов,	4

		барменов: линейный график, ленточный график, комбинированный график, двубригадный график, график суммированного учёта рабочего времени.	
	Практическая подготовка (лекции)		**10**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**2**
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление графиков выхода на работу официантов, барменов	2
Тема 1.4 Подготовка к обслуживанию	**Содержание**		**18**
	1.	**Особенности подготовки к обслуживанию в организациях общественного питания разных типов и классов** Уборка помещений, расстановка мебели. Особенности подготовки к обслуживанию на предприятиях различных типов и классов.	2
	2.	**Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. Накрытие столов скатертями, приёмы складывания полотняных салфеток** Подготовка тарелок. Подготовка стеклянной посуды. Подготовка приборов. Подготовка приборов со специями. Накрытие стола скатертью. Приёмы складывания салфеток.	4
	3.	**Предварительная и исполнительная сервировка стола** Предварительная сервировка стола: общие положения; для завтрака, обеда, ужина. Последовательность сервировки. Правила сервировки. Техника работы официанта при сервировке стола тарелками, приборами, стеклянной посудой, салфетками.	4
	4	**Меню** Составление и оформление меню. Виды меню	4
	5	**Винная и коктейльная карта** Правила составления винной карты, коктейльной карты бара. Предложение коктейлей-дижестивов. Подбор винно-водочных изделий к блюдам	4
	Практическая подготовка (лекции)		**18**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**8**
	Практические занятия		**8**
	1.	Отработка приёмов подготовки посуды и приборов к обслуживанию. Отработка приёмов накрытия столов скатертями, замены скатертей. Отработка приёмов складывания салфеток.	2
	2.	Отработка приёмов сервировки стола (предварительной и исполнительной).	2
	3.	Составление меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, банкетного меню, меню экспресс-обедов	2
	4.	Составление винной карты предприятия; коктейльной карты	2
Тема 1.5.	**Содержание**		**18**

Технология обслуживания посетителей	1.	**Стандарты обслуживания на предприятиях общественного питания.** Национальный стандарт Российской Федерации (ГОСТ Р) - Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Виды методов и форм обслуживания	4
	2.	**Встреча и размещение посетителей за столами. Приём и оформление заказа. Досервировка стола в соответствии с заказом** Основные правила обслуживания посетителей на предприятиях питания. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива: приём и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом.	4
	3.	**Передача заказа на производство и в буфет. Выполнение заказа** Передача заказа на производство. Получение продукции с кухни, проверка соответствия блюд, правилам оформления и подачи. Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд.	4
	4	**Правила работы с посудой, столовыми приборами, подносом** Правила работы с фарфоровой и фаянсовой посудой. Правила работы с металлической посудой. Правила работы со столовыми приборами. Правила работы с подносом.	4
	5	**Расчёт с посетителями. Контрольно-кассовые машины и системы, используемые в работе официанта** Завершающий этап обслуживания. Расчёт с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчёта с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчёта с потребителями с помощью компьютерного POS –терминала. Контрольно-кассовые машины в работе официанта.	2
	Практическая подготовка (лекции)		**14**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**6**
	Практические занятия		**6**
	1.	Ролевая игра: «Добро пожаловать к нам в ресторан» (встреча гостей, размещение в зале, приём и оформление заказа, досервировка стола).	2
	2.	Отработка приёмов работы с фаянсовой, фарфоровой, металлической посудой; столовыми приборами; подносом.	2
	3.	Отработка приёмов расчёта с потребителями. Отработка приёмов работы с контрольно-кассовыми машинами.	2
Тема 1.6. Обслуживание приёмов и банкетов	**Содержание**		**22**
	1.	**Подготовка технологического и сервисного оборудования для банкетов** Подготовка специализированного оборудования: холодильного, теплового. Оборудование для приготовления блюд; оборудование, позволяющие сохранить приготовленные блюда в горячем или охлаждённом виде; специализированное оборудование для сервировки и подачи блюд в зал.	2

	2.	**Виды банкетов. Порядок приёма заказов на обслуживание торжеств** Виды банкетов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; -банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-коктейль-фуршет; банкет-чай, кофе. Порядок приёма заказа на обслуживание торжеств. Книга учёта заказов на обслуживание торжеств.	4
	3.	**Дипломатические приёмы** Приём. Официальные приёмы. Приглашение. Расположение мест за столом. Сервировка банкетных столов. Обслуживание гостей.	4
	4.	**Банкет за столом с полным обслуживанием официантами** Подготовка к банкету. Расстановка и сервировка банкетных столов. Обслуживание гостей. Меню банкета. Особенности и отличия от других видов банкетов.	4
	5.	**Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами** Подготовка к банкету. Расстановка и сервировка банкетных столов. Обслуживание гостей. Меню банкета.	2
	6.	**Банкет-фуршет** Особенности банкета. Меню банкета. Подбор мебели для банкета. Накрывание столов скатертями. Сервировка стола. Сервировка салфетками. Обслуживание гостей.	2
	7.	**Банкет-коктейль** Особенности банкета. Меню банкета. Подготовка к банкету. Обслуживание гостей.	2
	8.	**Банкет-чай** Особенности банкета. Подготовка к банкету. Меню банкета. Сервировка стола. Обслуживание гостей	2
	Практическая подготовка (лекции)		**16**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**14**
	Практические занятия		**14**
	1.	Отработка порядка приёма заказа на обслуживание торжеств. Заполнение книги учёта заказов на обслуживание торжеств.	2
	2.	Составление меню дипломатического приёма. Составление схемы расположения мест за столом на дипломатическом приёме.	2
	3.	Составление схемы обслуживания банкета; меню банкета; вариантов сервировки столов для банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.	4
	4.	Расчёт необходимого количества посуды, приборов, столового белья для банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.	2
	5.	Составление схем: варианты расстановки посуды для банкета-фуршета, варианты сервировки стола тарелками и приборами для банкета-фуршета, расстановки столов. Составление меню банкета.	2
	6.	Составление меню банкета-коктейля, банкета-чая, схемы расстановки столов для банкета-коктейля, банкета-чая.	2
Тема 1.7.	**Содержание**		**18**

Специальные формы обслуживания	1.	**Экспресс-обслуживание** Цель экспресс обслуживания. Экспресс-обслуживание завтрака, обеда, ужина. Буфет-фуршет. Питание спортсменов. Поэтажные буфеты в гостиницах. Кофетерий с линией самообслуживания на этажах в гостинице. Обслуживание в номерах гостиниц. Бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.	4
	2.	**Банкет по типу шведского стола** Особенности банкета. Меню банкета. Подготовка к банкету. Обслуживание гостей.	4
	3.	**Обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний** Особенности обслуживания и организации питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний в ресторанах или кафе при гостинице.	4
	4.	**Организация обслуживания в пути следования пассажирского транспорта** Организация обслуживания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах. Обслуживание пассажиров в портах, на теплоходах и речных судах, автостанциях. Особенности обслуживания пассажиров в аэропортах и самолётах.	2
	5.	**Кейтеринг как вид обслуживания банкетов, праздничных вечеров и других мероприятий** Понятие кейтеринга. Кейтеринговые фирмы. Пикник. Обслуживание в местах массового отдыха. Буфеты в театрах и концертных залах. Кофе-брейк. Виды кейтеринга: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне ресторана, социальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, розничная продажа, выездное обслуживание, VIP – кейтеринг.	4
	Практическая подготовка (лекции)		**14**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**4**
	Практические занятия		**4**
	1.	Составление схемы обслуживания по типу шведского стола. Составление меню завтрака, обеда и ужина для организации обслуживания по типу шведского стола.	2
	2.	Составление рационов питания для путешествующих пассажирским транспортом.	2
Тема 1.8 **Подача кулинарной продукции**	**Содержание**		**12**
	1.	**Способы подачи закусок, блюд и напитков** Правила подачи закусок, блюд, напитков. Последовательность подачи закусок, блюд, напитков.	4
	2.	**Порционная подача блюд, подача блюд в стол, в обнос, с предварительным порционированием на подсобном столике** Общеевропейский способ подачи блюд, русский способ подачи блюд, французский способ подачи блюд, английский способ	4
	3.	**Подача оригинальных блюд и десертов** Фламбирование. Транширование. Приготовление фондю. Подача сыра с помощью сырной тарелки.	2
	4.	**Уборка столов и замена использованной посуды и столовых приборов** Последовательность уборки столов и правила замены использованной посуды и столовых приборов. Сбор использованной посуды способом «в две тарелки», «в три тарелки».	2

	Практическая подготовка (лекции)		**10**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**6**
	Практические занятия		**6**
	1.	Отработка приёмов подачи блюд общеевропейским способом, русским способом, французским способом, английским способом.	2
	2..	Отработка приёмов фламбирования, транширования, приготовления фондю.	2
	3..	Отработка приёмов уборки столов, замены использованной посуды и приборов.	2
Тема 1.9 Подача буфетной продукции и винно-водочных изделий	**Содержание**		**4**
	1.	**Подача буфетной продукции** Температура и правила подачи напитков. Правила подачи сигарет, папирос, спичек. Очерёдность подачи напитков и другой буфетной продукции.	2
	2.	**Подача винно-водочных изделий** Правила подачи винно-водочных изделий. Сочетание напитков и блюд. Подача коллекционных и марочных вин. Подача шампанского.	2
	Практическая подготовка (лекции)		**4**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**2**
	Практические занятия		**2**
	1.	Отработка приёмов подачи буфетной продукции. Отработка приёмов подачи винно-водочных изделий.	2
Тема 1.10 Потребительский спрос и реклама	**Содержание**		**6**
	1.	**Потенциальные посетители ресторана, прогнозирование рынка ресторанных услуг. Позиционирование и продвижение на рынке ресторанных услуг** Критерии сегментации в ресторанном бизнесе: социально-экономический, географический, демографический. Прогнозирование объёма сбыта. Позиционирование на рынке ресторанных услуг. Продвижение ресторанных услуг: скидки, реклама, PR.	4
	2.	**Разработка новых услуг и товаров** Разработка новых услуг для ресторана: мероприятия по улучшению качества обслуживания, мероприятия маркетингового характера.	2
	Практическая подготовка (лекции)		**4**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**2**
	Практические занятия		**2**
	1.	Разработка мероприятий по улучшению качества обслуживания на предприятии, разработка перечня новых услуг ресторана.	2
Тема 1.11. Характерные черты организации ресторанного и	**Содержание**		**10**
	1.	**Эволюция предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания** Античный этап развития предприятий гостеприимства. Гостиничное дело в Средние века и эпоху Возрождения. Открытие Америки и зарождение новой модели гостиничного дела в США. Революция в	4

гостиничного бизнеса в современных условиях		гостиничном производстве. Концепции организации гостиничного сервиса. Гостиничный «бум» в XIX веке и его причины. Профессионализация гостиничного дела в XIX веке. Гостиничный бизнес в России. Исторические формы отечественного гостеприимства	
	2.	**Характерные черты современного этапа развития предприятий гостеприимства и общественного питания** Современные условия гостиничного бизнеса. Глобализация мировой экономики и рост международного туризма как факторы развития современного гостиничного дела. Специализация гостиничных предприятий и её объективные причины. Распространение гостиничных цепей как ответ на глобализацию мировой экономики. Роль малого бизнеса в гостинично-ресторанном деле. Американский и европейский подходы к организации гостиничного обслуживания и их перспективы.	2
	3.	**Тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии** Специализация, классификация, формирование торговой марки, независимые гостиницы, франчайзинг, стратегические альянсы, заключение контракта на управление и др. Международные и национальные акты, регулирующие деятельность гостиниц.	2
	4.	**Роль и место ресторанного дела в индустрии гостеприимства** Роль ресторанного дела в индустрии гостеприимства. Ресторан – востребованная услуга в гостиничном бизнесе.	2
	Практическая подготовка (лекции)		**6**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**2**
	Практические занятия		**2**
	1.	Семинарское занятие. Тема: Экономические, политические и культурные условия современного этапа развития гостиничного и ресторанного бизнеса.	2
Тема 1.12. Технологии гостиничного производства и продажи гостиничного продукта	**Содержание**		**22**
	1.	**Гостиничный продукт. Услуга общественного питания как составляющая гостиничного продукта** Гостиница как вид средства размещения. Специфические черты гостиницы как коммерческого предприятия. Гостиничный продукт и его компоненты. Проживание, как компонент гостиничного продукта. Гостиничный номер. Системы классификации гостиничных номеров. Питание, как услуга гостиничных предприятий. Схемы организации питания постояльцев отелей. Дополнительные услуги гостиничных предприятий и системы их классификации.	4
	2.	**Системы классификации гостиничных предприятий** Основные критерии классификации гостиниц (размер отеля, целевой рынок – бизнес-отели, гостиницы при аэропортах, сюит отели, резидентные гостиницы, курортные гостиницы, гостиницы B&B, таймшер-отели, казино-отели, конгресс-центры, конгресс-отели; уровни обслуживание и др.). Классификация гостиниц по системам звёзд, букв, «корон», разрядов, «баллов» и др. Принципы классификации гостиниц в России.	2
	3.	**Особенности предоставления гостиничных услуг** Гостиница – предприятие, предоставляющее людям, находящимся вне дома, комплекс услуг,	4

		важнейшими из которых являются услуга размещения и питания. Сущность услуги размещения, питания. Классификационные признаки: уровень комфорта, вместимость номерного фонда, функциональное назначение гостиницы, месторасположение, продолжительность деятельности, обеспеченность питанием, продолжительность пребывания и уровень цен.	
	4.	**Основные и дополнительные услуги гостиницы** Основные и дополнительные услуги гостиницы: платные и бесплатные. Основные услуги: проживания и питания. Услуги без дополнительной оплаты: вызов скорой помощи; пользование медицинской аптечкой; доставка в номер корреспонденции по ее получении; побудка к определенному времени; предоставление кипятка, иголок, ниток, одного комплекта посуды и столовых приборов. Перечень и качество предоставления платных дополнительных услуг.	2
	5.	**Требования к предприятиям общественного питания в гостиницах согласно европейской системе классификации** Европейская система классификации гостиниц по уровню комфорта. Требования к зданию, составу помещений, техническому оснащению гостиниц согласно европейской системы классификации. Предприятия общественного питания в гостинице и сервис в них согласно европейской системы классификации отелей. Требования к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания в гостинице. Дефекты и слабые места европейской системы классификации гостиничных предприятий по уровню комфорта.	2
	6.	**Типологизация гостиничных предприятий и предприятий общественного питания в них** Городские отели. Концепции делового отеля и туристско-экскурсионного отеля. Концепции курортных гостиниц. Концепции транзитных отелей. Фактор сезонности в гостиничном бизнесе. Пути преодоления негативного воздействия сезонности в гостиничном деле. Специализированные средства размещения. Санаторно-кукортное лечение как продукт специализированных средств размещения. Специфика лечебно-профилактических услуг и сервиса.	2
	7.	**Организационная структура управления гостиничным предприятием. Место предприятий общественного питания в структуре управления гостиницы** Организация как функция гостиничного менеджмента. Разделение труда в гостинице. Звено и уровень управления в гостиничном предприятии. Вертикальные и горизонтальные взаимосвязи в иерархии в гостиничном предприятии. Виды организационных структур. Линейная организация и особенности её применения в гостиничном бизнесе. Функциональная структура гостиничного бизнеса. Линейно-функциональная структура управления гостиничным комплексом. Формы взаимоотношений предприятий общественного питания и прочих служб гостиничного предприятия. Взаимоотношения предприятия общественного питания и администрации отеля.	4
	8.	**Франчайзинг в гостиничном и ресторанном бизнесе** Франчайзинг и его смысл. Особенности франчайзинга в современных условиях. Стороны договора франшизы. Статус сторон по договору франшизы. Права и обязанности франчайзи и франчайзера по договору франшизы. Процедура заключения договора франшизы. Репутационная проверка и	2

		перспективный план франчайзи. Виды выплат по договору фпаншизы и особенности их расчёта. Условия расторжения договора франшизы. Интересы сторон в перспективе действия договора франшизы. Формы франчайзинговых сетей. Перспективы франчайзинга в России.	
	Практическая подготовка (лекции)		**16**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**6**
	Практические работы		**6**
		1. Деловая игра: Определение концепции отеля на примере заданных гостиниц	2
		2. Составление схемы: «Взаимосвязь основных служб гостиничного предприятия». Составление пирамиды и выделение служб первого и второго уровня в современном гостиничном предприятии	2
		3. Семинарское занятие. Тема: «Франчайзинговая система (на примере конкретных предприятий)»	2
Тема 1.13. Технологии организации ресторанного обслуживания и питания постояльцев в гостиничных и туристических комплексах	**Содержание**		**52**
	1.	**Структура и принципы функционирования службы питания и напитков** Миссия и цели службы питания и напитков. Типы и принципы функционирования предприятий питания в гостинице. Технология обслуживания гостей.	4
	2.	**Организация и технология обслуживания гостей питанием в гостиницах** Питание – одна из основных услуг в технологии туристского обслуживания. Три формы обслуживания; питание, оплаченное гостем; питание, не включённое в стоимость номера; питание, предоставленное за дополнительную плату. Французский сервис, английский сервис, американский сервис, немецкий сервис, русский сервис.	2
	3	**Формы организации питания в гостиничных и туристических комплексах** Формы организации питания в гостиничном обслуживании: питание, оплаченное клиентом; питание, не включенное в стоимость номера; питание, предоставляемое за дополнительную плату. Европейский план (European Plan, EP).Континентальный план (Continental Plan, CP). Бермудский план (Bermuda Plan, BP). Модифицированный американский план (Modified American Plan, MAP). Американский план (American Plan, AP).	4
	4	**Бар как предприятие общественного питания в гостинице. Услуги бара. Правила оказания услуг в баре** Бар как предприятие общественного питания. Американский и внутренний бар. Барная стойка. Требования к техническому оснащению рабочего места бармена. Барный инвентарь. Барное оборудование. Барная посуда. Типы напитков, подаваемых в баре. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Правила подачи напитков в баре. Коктейли как вид барной продукции. Типология коктейлей. Правила приготовления коктейлей. Правила гарнирования и подачи коктейлей в баре. Профессиональные качества бармена. Система учёта и отчетности в баре.	6
	5	**Организация обслуживания в поэтажных буфетах** Связь поэтажных буфетов с раздачей производства. Время работы поэтажных буфетов. Товары и блюда, реализуемые в буфетах. Рабочее место буфетчика и требования к нему.	2

	6	**Особенности обслуживания в гостиничных номерах** Доставка заказанных по порционному меню блюд и напитков в номера, как характерная черта работы ресторана при гостинице. Правила и система обслуживания постояльцев в гостиничных номерах. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила безопасной эксплуатации водогрейного оборудования, кофемолок, мелких варочных аппаратов, холодильного оборудования, оборудования для доставки и раздачи готовой пищи. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию питанием.	4
	7	**Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице** Особенности туристической группы как клиента предприятия общественного питания в гостинице. Организация завтраков как основная функция ресторана гостиничного предприятия. Методика организации завтраков. Шведский стол и типы шведских столов в ресторане отеля. Методика организации завтраков по системе комплексного питания. Методика организации завтраков по системе предварительной сервировки. Направления взаимодействия администрации ресторана с сопровождающим туристическую группу.	4
	8	**Обслуживание участников массовых мероприятий на предприятиях общественного питания в гостинице. Правила организации банкетов** Виды массовых мероприятий, проводимых на предприятиях общественного питания в гостинице. Банкетное обслуживание как услуга предприятий общественного питания. Типология банкетов. Правила организации различных видов банкетов в ресторане гостиничного предприятия. Методика калькуляции стоимости массовых мероприятий в ресторане отеля.	4
	9	**Особенности обслуживания и питания иностранных туристов** Исторические, религиозные и культурные предпосылки формирования национальных кухонь в различных регионах мира. Особенности питания жителей стран Северной Европы (финны, шведы, исландцы, датчане), англичан, немцев, австрийцев, швейцарцев. Национальные кухни стран южной Европы (Испания, Португалия, Греция). Итальянская и французская «высокие» кухни. Национальные кухни стран Восточной Европы (Румыния, Хорватия, Болгария, Чехия, Польша). Особенности питания японцев, китайцев и корейцев. Национальные кухни Индии, стран ЮВА. Особенности питания мусульманских народов. Особенности питания жителей США, Канады и Латинской Америки.	4
	10	**Особенности обслуживания и питания групп спортсменов** Энергозатраты спортсменов. Режим питания спортсменов при тренировочном сборе. Особенности составления меню для групп спортсменов.	4
	11	**Особенности обслуживания корпоративных туристов** Место корпоративного отдыха в системе современного туризма. Корпоративные мероприятия в российских компаниях: постоянные и разовые; внутренние, открытые и массовые мероприятия; общекорпоративные, структурные. Типы организации корпоративных мероприятий: вручение премий, юбилей компании, корпоративная вечеринка, банкет, концептуальные мероприятия, презентации, загородные мероприятия. Основные принципы построения корпоративного мероприятия. Обеспечение	4

		организации мероприятия.	
	12	**Санитарные правила и нормативы в планировании производства предприятия общественного питания в гостинице** Суть и содержание санитарных правил организации производства на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к расположению предприятий общественного питания, к инвентарю, коммунальным системам предприятия. Санитарные требования к перевозке сырья и готовой пищевой продукции, к хранению продовольственного сырья. Санитарные нормы производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания. Требования к здоровью и гигиене персонала предприятия общественного питания. Ответственность за нарушение санитарных норма на предприятиях общественного питания.	2
	13	**Правила реализации алкогольной и табачной продукции на предприятиях общественного питания** Государственное регулирование оборота алкогольной и табачной продукции. Условия лицензирования торговли алкогольной продукции. Правила торговли алкогольной и табачной продукции. Санкции за нарушение режима торговли алкогольной и табачной продукцией.	2
	14	**Материальная ответственность работников предприятия общественного питания. Должностная инструкция менеджера ресторана** Смысл и содержание материальной ответственности работников предприятия общественного питания. Виды материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Условия наступления материальной ответственности работников общественного питания. Коллективная и индивидуальная материальная ответственность. Должностная инструкция менеджера ресторана.	2
	15	**Качество услуг питания и обслуживания в гостинице, управление качеством услуг** Качество товаров и услуг как фактор поддержания конкурентоспособности предприятия. Требования, предъявляемые к качеству товаров и услуг общественного питания. Основные критерии качества продукции общественного питания. Менеджмент качества.	2
	16	**Системы безопасности – важнейший элемент сервиса на предприятиях питания** Основные направления охранных мероприятий в индустрии гостеприимства: охрана гостей и их имущества, охрана служащих, охрана имущества компании. Правильный подбор служащих – важнейший фактор обеспечения порядка и сохранности. Особенности системы безопасности на гостиничных предприятиях. Организация контроля сохранности сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, ликероводочных и безалкогольных напитков в процессе хранения, производства и реализации. Контроль расчётов с клиентами. Стандартизация и сертификация услуг – элементы обеспечения безопасности для жизни гостей.	2
	Практическая подготовка (лекции)		**38**
	Практическая подготовка (практическое занятие)		**30**
	Практические работы		**30**
	1	Приготовление и правила подачи безалкогольных напитков в баре	2
	2	Деловая игра: Обслуживание в гостиничном номере	2

	3	Составление плана проведения банкета. Организация работы обслуживающего персонала (распределение обязанностей между обслуживающим персоналом)	2
	4	Составление делового протокола и трёх вариантов банкетного меню (по заданию преподавателя)	2
	5	Семинарское занятие. Тема: «Виды туризма и правила обслуживания иностранных туристов. Формы организации питания иностранных туристов»	2
	6	Составление меню дневного рациона для иностранных туристов (по заданию преподавателя)	2
	7	Семинарское занятие. Тема: «Питание и диета спортсменов»	2
	8	Составление меню дневного рациона для групп спортсменов (по заданию преподавателя)	2
	9	Составление меню корпоративной вечеринки (меню пикника, меню кофе-брейка, экспресс кейтеринг)	2
	10	Семинарское занятие. Тема: «Санитарные требования к процессу приготовления блюд»	2
	11	Калькуляция себестоимости кулинарной продукции. Составление калькуляционных карточек	2
	12	Расчёт крепости алкогольных напитков и коктейлей	2
	13	Расчёт выхода блюд. Организация учёта и отчётности на предприятиях общественного питания	2
	14	Составление плана-меню, требования в кладовую	2
	15	Разработка схемы управления качеством обслуживания	2
Самостоятельная работа при изучении раздела при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя; Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите; Ответы на контрольные вопросы; Подготовка докладов, составление фотоальбомов; Подготовка обзора периодической печати по определённой тематике. Выполнение курсовой работы			**161**
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы – Оборудование зала ресторана. – Виды столового белья, посуды, приборов – Специальные формы обслуживания – Оформление меню в соответствии с тематической направленностью предприятия; – Схема сервировки столов и обслуживания; – Анализ предложенного меню, карты вин; – Схема очерёдности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом; – Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с заказом, рекомендации прохладительных и алкогольных напитков к блюдам. – Произведение расчётов необходимого количества посуды, инвентаря, рабочей силы для обслуживания банкетов; – Анализ меню предприятий общественного питания г.Челябинска;			

Раздел 2 Управление персоналом в организациях общественного питания			**519**
МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности			**219**
Тема 2.1. Психология и этика профессиональной деятельности как научная дисциплина	**Содержание**		**2**
	1.	**Психология как научная дисциплина** Предыстория психологических знаний. Общее представление о предмете психологии: психология как наука о душе; психология как наука о сознании; психология как наука о поведении; психология как наука, изучающая объективные закономерности, проявления и механизмы психики **Основные задачи и разделы психологии** Задачи психологической науки: накопление эмпирических материалов; установление закономерностей; выявление механизмов; практическая реализация. Структура современной психологии: общая психология, социальная психология, возрастная психология, педагогическая психология, психология труда.	1
	2.	**Этика профессиональной деятельности как научная дисциплина** Понятие этики и профессиональной этики, история возникновения и развития. Современная этика: нормы, правила, принципы. Мораль и нравственность. Основные правила и принципы профессиональной этики (профессиональная честь и достоинство, порядочность, принципиальность).	1
Тема 2.2. Психологические свойства личности	**Содержание**		**8**
	1.	**Психологическая структура личности** Человек. Индивид. Личность. Биологическое и социальное в личности человека. Психологическая структура личности. Направленность как стержневая характеристика личности. Активность личности. Потребности как источник активности. Мотивация как проявление потребностей личности. Виды мотивов. Уровень притязаний личности. Интересы, идеалы и мировоззрение личности как условия, обеспечивающие целостность, устойчивость и направление личности.	2
	2.	**Психологические свойства личности** Понятие темперамента. Темперамент в системе личностных свойств (экстраверсия- интроверсия; эмоциональная стабильность- лабильность (или нейротизм)Г. Айзенк). Темперамент и деятельность человека. Понятие о характере. Характер и система отношений. Дисгармоничность характера. Способности.	2

	3.	**Я – концепция личности** Самосознание человека. Структура самосознания личности: реальное «Я», идеальное «Я», целостное «Я», динамичное «Я». Компоненты Я- концепции: когнитивный, аффективный, поведенческий. Развитие профессиональной Я- концепции личности. Самооценка.	2
	4.	**Социализация личности** Общее представление о социализации. Воспитание и социализация. Образовательные системы и развитие личности. Развитие и социализация личности в семье. Личностная зрелость. Структура личностной зрелости: ответственность, свобода, терпимость, саморазвитие.	2
	Практические занятия		**10**
	1.	Темперамент и деятельность человека.	2
	2.	Я – концепция личности.	2
	3.	Индивидуальные особенности характера человека и их проявления в профессиональной деятельности.	2
	4.	Способности и профессиональное саморазвитие.	2
	5.	Изучение индивидуальных особенностей терминальных ценностей личности.	2
Тема 2.3. Психология труда в профессиональной деятельности	**Содержание**		**8**
	1.	**Человек и труд** Основная проблематика психологии труда. Труд как социально-психологическая реальность. Развитие человека в труде. Профессиограмма: понятие, содержание и назначение.	2
	2.	**Психологические особенности профессиональной деятельности** Общее понятие о деятельности и ее психологической структуре. Основные виды деятельности. Внутренние и внешние компоненты деятельности. Ценностно- смысловые основы трудовой деятельности. Специфика трудовой деятельности в общественном питании.	4
	3.	**Индивидуальный стиль трудовой деятельности** Индивидуальный стиль трудовой деятельности и психические процессы: ощущение, восприятие, память, внимание, мышление, воображение. Эмоционально-волевые процессы. Психические состояния и работоспособность человека: врабатывание, монотония, психическое пресыщение, утомление.	2
	Практические занятия		**16**
	1.	Изучение психических процессов: ощущения и восприятие, и их влияние на профессиональную деятельность.	2
	2.	Значение внимания в профессиональной деятельности человека.	2
	3.	Продуктивность и индивидуальные особенности памяти в профессиональной деятельности.	2
	4.	Профессионально обусловленные и индивидуальные особенности мышления. Интеллект	2
	5.	Индивидуальные особенности воображения. Креативность.	2
	6.	Эмоции в профессиональной деятельности.	2

	7.	Волевая регуляция поведения в профессиональной деятельности человека.	2
	8.	Психические состояния и их влияние на трудовую деятельность человека.	2
Тема 2.4. Психология коллектива и руководства	**Содержание**		**8**
	1.	**Общая характеристика социального взаимодействия людей в коллективах** Социально-психологическая характеристика коллектива: структура, стадии развития, виды. Групповая динамика: содержание, элементы, факторы. Коллектив и личность: социально-психологические явления. Социально-психологический климат группы: понятие, типы. Факторы, формирующие благоприятный психологический климат. Понятие взаимодействия, типы взаимодействий в коллективе.	4
	2.	**Руководство и лидерство как психологический процесс в коллективе** Руководство как психологическое явление. Стили руководства: авторитарный, демократический, либеральный. Имидж руководителя. Понятие лидерства: харизматическая, ситуационная и системная. Классификация лидеров.	4
	Практические занятия		**14**
	1.	Индивидуально-психологические особенности восприятия индивидом группы.	2
	2.	Групповая сплоченность и определяющие ее факторы.	2
	3.	Социально-психологическая аттестация группы как коллектива.	2
	4.	Психодиагностика: «Управленческая ситуация и направленность руководителя».	2
	5.	Социально-психологический климат коллектива.	2
	6.	Исследование особенностей типов взаимодействия в коллективе.	2
	7.	Имидж руководителя.	2
Тема 2.5 Психологические, этические аспекты управления профессиональным поведением	**Содержание**		**8**
	1.	**Психологические аспекты управления профессиональным поведением** Стрессы и конфликты в профессиональной деятельности. Понятие о профессиональном стрессе. Динамика профессионального стресса. Саморегуляция работника в условиях профессионального стресса. Психологические аспекты конфликта: природа, классификация, причины возникновения и способы разрешения.	8
	2.	**Этика и этикет профессионального поведения** Этика делового общения. Этикет и культура поведения делового человека: заповеди делового этикета. Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет и протокол.	
	Практические занятия		**26**
	1.	Изучение индивидуальных особенностей внутреннего контроля личности и их учет в профессиональном поведении.	2
	2.	Мотивация профессионального поведения человека.	2
	3.	Индивидуально-психологические особенности личности, влияющие на профессионально-межличностные отношения. Методика интерперсональной диагностики Т. Лири.	2

	4.	Изучение особенностей эмпатии личности и ее учет в психолого-этическом аспекте управления профессиональным поведением.	2
	5.	Изучение индивидуальных особенностей агрессивности, ее учет в психолого-этическом аспекте управления профессиональным поведением.	2
	6.	Изучение социально-коммуникативной компетентности.	2
	7.	Стрессы и управление эмоциональными состояниями.	2
	8.	Психологические способы регуляции конфликтов в профессиональном поведении.	2
	9.	Этика профессионального поведения в коллективе.	2
	10.	Этикет: искусство общения и культура речи в профессиональной деятельности.	2
	11.	Национальные особенности этикета профессионального поведения.	2
	12.	Этикет: психологические аспекты делового протокола при организации и проведении презентаций, приемов, совещаний, переговоров.	2
	13.	Самопрезентация: «Я и моя профессиональная деятельность». «Я и профессия».	2
Тема 2.6 Психология обслуживания в индустрии гостеприимства	**Содержание**		**30**
	1	**Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека** Понятие услуги (сервиса) – как специфического продукта. Виды сервиса: технический, технологический, информационный, транспортно-коммуникационный, социально-культурный. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности. Сущность индустрии гостеприимства. Сегменты (структура) индустрии гостеприимства: предприятия питания, размещения, транспорт, отдых, развлечения.	4
	2	**Психология обслуживания в индустрии гостеприимства** Психологические особенности сервисной деятельности. Психологическая и этическая культура.	2
	3	**Профессионализм и этикет** Профессионализм. Этикет. Карьера. Этика в управлении гостеприимством. Этика и планирование карьеры: возможность профессионального роста в индустрии гостеприимства. Социальная ответственность.	2
	4	**Основы психологии обслуживания заказчиков** Профессиональное поведение и этика взаимоотношений в общении с потребителями (заказчиками). Взаимодействие в группе при работе с потребителями. Причины возникновения и способы урегулирования конфликтных ситуаций в сфере обслуживания.	4
	5	**Психологические особенности межкультурной коммуникации** Правила и стандарты общения персонала с клиентами разной межкультурной коммуникации: немцы, англичане, французы, арабы, японцы.	4
	6	**Основы профессиональной психологии и профессиональной этики работников сервиса** Профессиональное поведение и этика взаимоотношений в трудовом коллективе. Этика служебных	2

		взаимоотношений. Эстетика внешнего облика работника (имидж и стиль).	
	7	**Психологические особенности делового общения в сфере сервиса.** Основы профессионального общения. Социальное восприятие. Механизмы межличностного общения. Приемы организации коммуникаций в сфере сервиса. Принципы ведения полемики, дискуссии и спора. Особенности публичного выступления и индивидуальной профессиональной беседы. Психологические приемы убеждения и аргументации.	4
	8	**Основы профессионального взаимодействия в группе и трудовом коллективе.** Трудовой коллектив (группа): социально-психологические особенности. Профессиональная зрелость коллектива (группы). Типы отношений в системе руководитель-подчиненный. Морально-психологический климат и его динамика. Роль руководителя в становлении коллектива (группы).	4
	9	**Основные способы предупреждения и разрешения конфликтов в профессиональной деятельности** Конфликты: виды, структура, стадии протекания. Причины возникновения и способы урегулирования конфликтных ситуаций в сфере профессиональной деятельности. Правила поведения в условиях профессионального конфликта.	4
	Лабораторные работы: не предусмотрены		
	Практические занятия		**10**
	Этические дилеммы в гостеприимстве.		2
	Тренинг личностного развития профессионала.		2
	Тренинг профессионального общения и взаимодействия.		2
	Способы и приемы саморегуляции и предупреждения стрессов в профессиональной деятельности.		2
	Решение практических ситуаций (ролевые игры).		2
Самостоятельная работа при изучении раздела при изучении раздела 2, МДК 02.02 – Изучение учебной и дополнительной литературы по темам – Психологическая интерпретация полученных результатов по проведенным методикам – Оформление психологического портфолио – Оформление мультимедийных презентаций по темам.			**73**
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Психологические свойства личности Психология труда в профессиональной деятельности Руководство и лидерство как психологический процесс в коллективе Этика и этикет профессионального поведения Общение и обслуживание людей с ограниченными возможностями. Психология контакта в профессиональном общении. Стратегия поведения в конфликтной ситуации.			

МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания			**300**
Тема 2.7 Сущность, характерные черты современного менеджмента	**Содержание**		6
	1.	**Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности.** Понятие менеджмента. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. История развития менеджмента: предпосылки возникновения менеджмента, школа научного управления, классическая школа, школа человеческих отношений и школа поведенческих наук. Значение каждого этапа в развитии менеджмента.	
	2.	**Современные подходы в менеджменте.** Современные подходы в менеджменте общественного питания: количественный, процессный, системный и ситуационный. Их сущность и основные отличия.	
	3	**Национальные особенности менеджмента.** Особенности американского, японского и западноевропейского менеджмента.	
Тема 2.8 Внешняя и внутренняя среда организации общественного питания	**Содержание**		6
	1.	Внешняя среда организации. Факторы среды прямого воздействия Организация общественного питания как объект менеджмента. Внешняя среда организации. Факторы среды прямого воздействия: поставщики (трудовых ресурсов, материалов, капитала), потребители, конкуренты; профсоюзы, законы и государственные органы.	
	2.	Факторы среды косвенного воздействия Факторы среды косвенного воздействия: состояние экономики, политические факторы, социально-культурные факторы, международные события, научно-технический прогресс. Характеристики внешней среды: взаимосвязь факторов внешней среды, сложность внешней среды, подвижность среды, неопределенность внешней среды.	
	3.	Внутренняя среда организации. Внутренняя среда организации общественного питания: структура, кадры, внутриорганизационные процессы, технология, организационная культура.	
	Практические занятия		2
	1	Определение влияния факторов внешней среды на деятельность организации. На примере организации объяснить в чем проявляются факторы внутренней и внешней среды.	
Тема 2.9 Организация	**Содержание**		**8**

	1.	**Организация. Требования к организации.** Цели, миссия, этапы жизненного цикла, функциональное разделение труда, ресурсы организации. Принципы построения организационной структуры управления, объем полномочий руководства, соответствие социально-культурной среде, целесообразность числа звеньев.	
	2.	**Типы структур организаций общественного питания** по взаимодействию подразделений: линейные, функциональные, линейно-функциональные, матричные.	
	3.	**Типы структур организаций общественного питания** по взаимодействию с человеком: корпоративная и индивидуалистская.	
	4.	**Типы структур организаций общественного питания** по взаимодействию с внешней средой: механические и органические.	
	Практические занятия		2
	1	Упражнения по составлению заданной структуры организации. Определить этап жизненного цикла определенной организации. Сформулируйте миссию организации различных направлений деятельности	
Тема 2.10 Характеристика составляющих цикла менеджмента	**Содержание**		**16**
	1.	Цикл менеджмента (организация, планирование, мотивация и контроль) – основа управленческой деятельности	
	2.	Планирование как функция менеджмента. Принципы планирования. Классификация планирования. Стратегическое, тактическое и оперативное планирование.	
	3	Стратегическое (перспективное) планирование. Процесс стратегического планирования: миссия и цели, анализ внешней среды, анализ сильных и слабых сторон, анализ альтернатив и выбор стратегии, управления реализацией стратегии, оценка стратегии.	
	4	Тактическое (текущее) планирование. Основные этапы тактического планирования. Оперативное планирование.	
	5	Организация как функция менеджмента. Понятие организации. Сущность делегирования. Полномочия и ответственность (исполнительская и управленческая). Правила и принципы делегирования. Норма управляемости.	
	6	Мотивация. Первичные и вторичные потребности. Потребности и мотивационное поведение. Процессуальные теории мотивации. Теория ожидания и теория справедливости.	
	7	Содержательные теории мотивации. Теория А.Маслоу. Теория Д.Мак-Клелланда.	
	8	Понятие контроля. Три этапа контроля: выработка стандартов и критериев, сопоставление с ними реальных результатов, коррекция. Правила контроля. "Управляющая пятерня". Виды контроля: предварительный, текущий и заключительный.	

	Практические занятия		4
	1.	Составить СВОТ-матрицу для нашего колледжа.	
	2.	Используя теории мотивации – пояснить какие потребности вы удовлетворяете в составленном листе желаний.	
	3.	Упражнение «Вечер встречи»: по теориям мотивации определить встречающиеся теории и потребности.	
Тема 2.11 Система методов управления	**Содержание**		**4**
	1.	Понятие методов управления. Направленность, содержание и организационная форма методов. Характер воздействия: прямое и косвенное.	
	2	Классификация методов управления: организационно-распорядительные, экономические, социально-психологические.	
	Практические занятия		2
		По конкретным ситуациям определить методы управления. Упражнение по выбору оптимального метода управления в конкретной ситуации	
Тема 2.12 Стили управления	**Содержание**		**4**
	1.	Стили управления и факторы его формирования. Одномерные стили управления. Авторитарный, демократический и либеральный стили управления. Связь стиля управления и ситуации.	
	2	Двухмерные стили управления. "Решетка менеджмента" и характеристика основных стилей. Виды и совместимость стилей.	
	Практические занятия		2
	1	Упражнение на определение одномерных стилей управления. По ситуациям выявить стили управления, присущие данным руководителям по решетке менеджмента.	
Тема 2.13 Процесс принятия решений	**Содержание**		**6**
	1.	Управленческие решения. Классификация управленческих решений. Этапы принятие решений: установление проблемы, выявление факторов и условий, разработка решений, оценка и приятие решения.	
	2	Уровни принятия решений: рутинный, селективный, адаптационный, инновационный. Типы решений и требования, предъявляемые к ним.	
	3	Методы принятие решений. Классификация методов принятия решений. Математические и творческие методы принятия решений.	
	Практические занятия		4
		1.По методу парных сравнений определить собственные ценностные ориентации по выбору работы. Упражнения по типологии принятия управленческих решений. 2. Упражнения по рассмотрению вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях. Использование метода мозгового штурма при принятии определенного решения.	
Тема 2.14	**Содержание**		**6**

Самоменеджмент	1.	Планирование работы менеджера. Тайм-менеджмент. Затраты и потери рабочего времени.	
	2	Основные направления улучшения использования времени. Организация рабочего дня, рабочей недели.	
	3	Рабочее место руководителя. Организация рабочего места, его эргономические характеристики. Улучшение условий и режима работы.	
Тема 2.15 Руководство. Власть.	**Содержание**		**4**
	1.	Понятие руководства и власти. Управление человеком и управление группой. Баланс власти. Крайние проявления власти: диктатура и анархия. Понятие безвластья.	
	2	Виды власти. Власть, основанная на принуждении, власть, основанная на вознаграждении, власть примера, экспертная власть, законная власть. Формальная и реальная власть.	
	Практические занятия		2
		Упражнение «Ранжирование видов власти по заданной ситуации».	
Тема 2.16 Коммуникации.		**Содержание**	4
	1.	Понятие информации и ей виды. Требования к информации. Коммуникация. Элементы и этапы коммуникационного процесса. Коммуникационные барьеры.	
	2	Трансакционный анализ. Три состояния человека. Их характеристика. Положительные и отрицательные трансакции. Формы трансакта (параллельные, пересекающиеся и скрытые).	
Тема 2.17 Деловое общение.	**Содержание**		8
	1.	Понятие делового общения, деловой беседы. Этапы и правила ведения деловой беседы.	
	2.	Общение по телефону. Телефонный этикет.	
	3.	Собрания и совещания. Условия эффективности их проведения.	
	4.	Переговоры. Типы переговоров., этапы переговорного процесса.	
	Практические занятия		2
	1.	Составление плана совещания по определенным вопросам. Упражнение по телефонному этикету	
Тема 2.18 Имидж руководителя.	**Содержание**		4
	1	Понятие имиджа руководителя. Деловой стиль одежды. Визитки.	
	2	Деловой этикет. Традиции и обычаи иностранных государств.	
Тема 2.19 Конфликты в организации. Стрессы.	**Содержание**		4
	1.	Понятие конфликта. Источники конфликта. Этапы и виды конфликта. Методы разрешения конфликта.	
	2.	Понятие стресса. Виды стресса и его этапы. Пути выхода из стресса.	
Тема 2.20 Система	**Содержание**		**10**

управления персоналом	1.	Персонал организации. Численность персонала и его виды. Структура персонала. Профессия. Квалификация. Основные принципы использования трудовых ресурсов.	
	2	Основные подходы к управлению персоналом: экономический (использование т рудовых ресурсов), органический (концепция управления персоналом, концепция управления человеческими ресурсами) и гуманистический (концепция управления человеком).	
	3	Содержание и сущность стратегии управления персоналом. Стратегии функционирования и стратегии развития. Концепция и миссия системы управления персоналом.	
	4	Особенности управления персоналом в рыночных условиях. Кадровая политика и её типы. Цели и принципы кадровой политики.	
	5	Содержание, функции и цели системы управления персоналом. Содержание и назначение основных подсистем системы управления персоналом. Распределение функции системы управления персоналом в условиях сложившейся на предприятии организационной структуры.	
Тема 2.21 Кадровое планирование	**Содержание**		**8**
	1.	**Сущность кадрового планирования** Сущность кадрового планирования и задачи кадровой стратегии. Основные цели кадрового планирования. Оперативный план работы с персоналом: сущность, исходные данные, содержание.	
	2.	**Планирование потребности в персонале** Планирование потребности в персонале: сущность и методы планирования персонала.	
	3	Виды планов по персоналу. Этапы планирования персонала. Причины возникновения потребности в кадрах. Возможности прогнозирования.	
	4	Методы планирования персонала. Расчет численности производственного персонала по методу трудоемкости, расчет численности административно-управленческого персонала по методу Розенкранца, расчет численности обслуживающего персонала по нормам обслуживания - "агрегат-метод".	
	Практические занятия		2
		Расчет численности производственного персонала по методу трудоемкости. Расчет численности административно-управленческого персонала по методу Розенкранца Расчет численности обслуживающего персонала по нормам обслуживания - "агрегат-метод".	
Тема 2.22 Организация набора кадров.	**Содержание**		**10**
	1.	Наем персонала. Сущность найма на работу, внешние (состав) и внутренний источники найма. Привлечение персонала. Кадровая политика организации по найму работников.	

	2	Критерии отбора кандидатов. Оценка кандидатов при приеме на работу. Классификация процедур оценки. Понятие профессиограммы и должностной инструкции.	
	3	Отбор кадров и критерии отбора. Методы отбора персонала: активные и пассивные. Процесс отбора кандидатов: предварительная отборочная беседа, заполнение бланка заявления и анкеты, беседа по найму, тестирование, проверка рекомендаций и послужного списка, оценка состояния здоровья, принятие решения о приеме.	
	4	Анализ анкетных данных, заполнения анкеты по приему на работу. Особенности содержания резюме и правила его написания.	
	5	Методы отбора кандидатов при приеме на работу. Правила поведения кандидата при проведении собеседования.	
	Практические занятия		6
	1	Подготовьте резюме и анкету по приему на работу. Составьте в виде таблицы преимущества и недостатки внутренних и внешних источников найма персонала.	
	2	Разработка объявления о приеме на работу. Составление письма отказа. Упражнение «Достойный преемник»	
	3	Составьте план собеседования и правила его проведения. Деловая игра «Проведение собеседования»	
Тема 2.23 Профориентация и развитие персонала	**Содержание**		**6**
	1.	Профессиональная ориентация. Виды профориентации и их содержание. Управление профессиональной ориентацией и переориентацией персонала. Внешние и внутренние факторы, вызывающие необходимость переориентации кадров.	
	2.	Понятие и основные тенденции развития персонала. Общее и профессиональное развитие персонала. Потребность в обучении.	
	3	Обучение персонала. Виды обучения персонала: подготовка кадров, повышение квалификации и переподготовка кадров. Концепции обучения: специализированное обучение, многопрофильное обучение и обучение, ориентированное на личность. Предмет обучения: знания, умения, навыки. Внутрипроизводственное и внепроизводственное обучение и их содержание.	
	Практические занятия		2
		Составьте вопросы, затрагиваемые программой ориентации. Пользуясь литературой по дисциплине перечислите принципиальные цели ориентации в организации	
Тема 2.24 Адаптация персонала	**Содержание**		**4**
	1.	Сущность и необходимость трудовой адаптации. Цель адаптации. Виды и этапы трудовой адаптации. Социальная адаптация в коллективе и ее задачи.	
	2	Введение в должность и его формы. Общая и специальная ориентация, индивидуальное введение в должность.	

Тема 2.25 Деловая карьера	**Содержание**		**8**
	1.	**Деловая карьера** Управление деловой карьерой персонала - как непрерывный процесс управления служебно-профессиональным продвижением персонала. Цели и виды деловой карьеры: внутриорганизационная и межорганизационная, специализированная и неспециализированная. Типы карьеры : лестница, трамплин, змея и перепутье.	
	2	Управление деловой карьерой. Этапы деловой карьеры. Сущность планирования и контроля деловой карьеры (вертикальное и горизонтальное продвижение).	
	3	**Кадровый резерв** Типы кадрового резерва. Принципы формирования и источники. Содержание работы по формированию и подготовке кадрового резерва и требования к организации его обучения (мотивация, условия и стадийность обучения, наличие обратной связи).	
	4	Этапы работы с резервом: анализ потребности в резерве, формирование и составление списка кандидатов и подготовка кандидатов.	
	Практические занятия		2
		Составить свою карьерограмму. Упражнения на определение этапа деловой карьеры. Упражнение на выявление навыков руководителя «Почтовый ящик».	
Тема 2.26 Аттестация персонала	**Содержание**		4
	1.	Аттестация персонала, её виды и цели. Объекты и показатели аттестационной оценки. Графический профиль должности.	
	2	Организация процесса аттестации. Элементы аттестации: оценка труда и оценка персонала. Этапы аттестации и анализ результатов.	
	Практические занятия		2
	1.	Составьте примерный перечень показателей для оценки служащих. Заполнение аттестационного листа. Упражнение «Аттестация молодого специалиста»	
Тема 2.27 Совершенствование организации труда	**Содержание**		**8**
	1.	**Совершенствование организации труда** Сущность организации труда: расстановка кадров, конкретизация функций персонала, формы разделения труда на предприятии. Нормирование труда - как основа рациональной его реорганизации	
	2	Совершенствование организации труда: мотивация и стимулирование. Потребности, удовлетворяемые работником, на разных стадиях его деловой карьеры. Этапы служебно-профессионального продвижения линейных руководителей и их содержание.	
	3	**Текучесть кадров**	

		Текучесть кадров ("активная" и "пассивная"), оценка и меры по снижению ее уровня. Анализ мотивов текучести (интервью и анкетирование увольняющихся работников).	
	4	Факторы при помощи которых можно снизить текучесть кадров. Составление для себя программы здоровья.	
	Практические занятия		2
		Ситуация «Проведение бесед с работником по оценке результативности труда». Деловая игра «Оценка результативности труда работников»	
Тема 2.28 Оценка результатов деятельности персонала	**Содержание**		12
	1.	Оценка результатов труда — как одна из функций управления персоналом Обязательные условия эффективной процедуры оценки результатов труда (четкие "стандарты", достоверность информации, документирование и др.). Показатели эффективной работы подразделений и организации в целом.	
	2	Оценка труда и кадровые задачи (потенциал для продвижения, снижение затрат на обучение, повышение трудовой мотивации…). Этапы оценки труда.	
	3	Уровни оценки труда: повседневная оценка профессиональной деятельности, периодическая оценка исполнения обязанностей, оценка потенциала. Основные подходы к оценке труда: оценка результата, оценка поведения, рейтинг успешности, процедуры ранжирования.	
	4	Методы индивидуальной оценки: оценочная и сравнительная анкета, анкета заданного выбора, шкала рейтингов поведенческих установок, описательный метод оценки, метод оценки по решающей ситуации, шкала наблюдения за поведением. Методы групповой оценки: метод классификации, сравнение по парам, метод заданного распределения	
	5	Подходы к оценке труда различных категорий работников. Критерии и методы оценки (балльный, рейтинговый и др.) деятельности управленческих кадров: специалистов, служащих и руководителей. Оценка деятельности кадровой службы. Сообщение результатов оценки.	
	Практические занятия		4
	1	Деловая игра «Оценка пригодности менеджера для эффективной работы с персоналом». Тест «Удовлетворенность работой». Составьте рекомендации по факторам оценки для директора, зам.директора по персоналу, гл.инженера.	
Самостоятельная работа при изучении раздела при изучении раздела 2, МДК 02.03 – Подготовка к учебным занятиям, путем изучения литературы по определенным темам курса; – Выполнение упражнений, конкретных ситуаций, написание рефератов определенной тематики. – Изучение литературы для самостоятельного обучения – Чтение литературы иллюстрирующие проблему, решение или концепцию в целом. – Работа по определенной проблеме в малых группах. Подготовка отчетов и презентаций. – Выполнение курсовой работы			**100**
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Анализ и оценка ситуации			

Решение проблем и принятие решений История бизнеса	
Примерная тематика курсовых работ 1. Организация обслуживания новогоднего банкета на 50 человек в кафе «Сказка». 2. Организация обслуживания новогоднего банкета на 150 человек в ресторане «Россия». 3. Организация обслуживания новогоднего банкета на 50 человек в столовой Уральского государственного колледжа. 4. Организация обслуживания рождественского банкета на 50 человек в кафе «Восток». 5. Организация обслуживания рождественского банкета на 80 человек в кафе «Весна». 6. Организация обслуживания новогоднего банкета на 100 человек в ресторане «Фаворит». 7. Организация обслуживания банкета участников конференции потребительской кооперации на 200 человек в столовой. 8. Организация обслуживания банкета по случаю 30-летнего юбилея на 50 человек в кафе «Сказка». 9. Организация обслуживания банкета по случаю 50-летнего юбилея на 100 человек в ресторане «Центральный». 10. Организация обслуживания банкета по случаю 60-летнего юбилея на 150 человек в столовой при заводе. 11. Организация обслуживания банкета участников конференции кооперации на 150 человек в столовой при санаторно-курортном комплексе 12. Организация обслуживания банкета-фуршета участников конференции на 150 человек в столовой при санаторно-курортном комплексе. 13. Организация обслуживания банкета по случаю дня Победы на 50 человек в кафе «Восток». 14. Организация обслуживания банкета по случаю дня Победы на 150 человек в столовой при заводе. 15. Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 150 человек в ресторане «Центральный». 16. Организация обслуживания питания туристов из Италии на 30 человек в пиццерии «Феличита». 17. Организация обслуживания банкета по случаю 20-летнего юбилея на 80 человек в кафе японской кухни «Немо». 18. Организация обслуживания банкета по случаю 10-летия фирмы на 50 человек в ресторане немецкой кухни «Акатуй». 19. Организация кейтерингого обслуживания банкета по случаю 20-летия фирмы на 150 человек на теплоходе. 20. Организация кейтерингого обслуживания новогоднего банкета на 150 человек в театре «Оперы и балета». 21. Организация обслуживания банкета-чая на 30 человек в кофейне «Русский Версаль». 22. Организация обслуживания кофе-брейк на 30 человек в кофейне «Русский Версаль». 23. Организация обслуживания бизнес-ланча на 30 человек в ресторане «Центральный». 24. Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 150 человек в ресторане «Центральный». 25. Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 100 человек в столовой при колледже. 26. Организация обслуживания питания туристов из Японии на 20 человек в кафе японской кухни «Немо». 27. Организация обслуживания питания туристов из Венгрии на 30 человек в ресторане чувашской кухни «Ефрем хуçя». 28. Организация обслуживания новогоднего банкета-фуршета на 120 человек в ресторане «Фаворит».	**30**
Учебная практика **Виды работ** - подготовка оборудования зала ресторана, бара к обслуживанию; - подготовка столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию потребителей;	**72**

- определение потребности в столовой посуде, приборах, белье; - заполнение книги учёта заказов на обслуживание торжеств, заказ-счёта, счетов, реестра счетов; - составление графиков работы официантов, барменов; - составление меню, винной и коктейльной карты; - выполнение предварительной и исполнительной сервировки столов; - встреча и размещение гостя за столом; - принятие и оформление заказа от потребителя; - выполнение досервировки стола в соответствии с заказом; - обслуживание потребителей с учётом национальных и психологических особенностей личности; - выполнение расчёта с потребителями; - использование при обслуживании контрольно-кассовых аппаратов; - подготовка и обслуживание различных видов банкетов; - организация специальных видов обслуживания потребителей; - подача закусок, блюд, напитков, буфетной продукции, вино-водочных изделий; - разработка новой продукции и услуг для предприятия.	
Производственная практика **Виды работ** - подготовка оборудования зала ресторана, бара к обслуживанию - подготовка столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию потребителей. - определение потребности в столовой посуде, приборах, белье. - заполнение книги учёта заказов на обслуживание торжеств, заказ-счёта, счетов, реестра счетов. - изучение нормативная документация. - составление графиков работы официантов, барменов. - составление меню, винной и коктейльной карты. - сервировка стола различными способами. - выполнение предварительной и исполнительной сервировки столов. - встреча и размещение гостя за столом. Принятие и оформление заказа от потребителя. Выполнение досервировки стола в соответствии с заказом. - обслуживание потребителей с учётом национальных и психологических особенностей личности. - обслуживание иностранных потребителей на иностранном языке. - выполнение расчёта с потребителями. - использование при обслуживании контрольно-кассовых аппаратов. - подготовка и обслуживание различных видов банкетов. Организация специальных видов обслуживания потребителей. - подача закусок, блюд, напитков. - подача буфетной продукции, вино-водочных изделий. - разработка новых услуг для предприятия. - разработка новой продукции	**180**

- создание концепции предприятия общественного питания - реклама на предприятии общественного питания. - обслуживания банкетов. - обслуживание делового приема.	
Всего	**1254**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предлагает наличие учебных кабинетов организации обслуживания в организациях общественного питания, психологии и этики профессиональной деятельности; менеджмента и управления персоналом; банкетный зал.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Инструменты, приспособления, посуда:

- столовое бельё (скатерти, салфетки, полотенца, ручники);
- столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая, стеклянная, хрустальная), столовые приборы;
- контрольно-кассовые машины;
- барная стойка;
- сервировочный столик на колёсах;
- инструменты и приспособления для бара;
- сервант;
- холодильное, тепловое оборудование для бара;
- подносы;
- форма официанта;
- банкетный стол, подсобный стол.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, - М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары. Издательский центр «Альфа-М», 2017г.
3. Ахрапоткова Н.Б., Справочник официанта, бармена. Издательский центр «Академия», 2016г.
4. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. – 304 с. (ПРОФИль).
5. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : 3-е изд., испр. и доп. — Москва, 2018. — 332 с.
6. Кошевая, И.П., Канке А.А. профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. – 304 с.: ил. – (Профессиональное обоазование).
7. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности – М.:Издательский центр «Академия», 2017.
8. Гончаров, В. И. Менеджмент: учебное пособие / В. И. Гончаров. – Минск : Современная школа, 2019. – 635 с.
9. Дафт, Ричард Л. Менеджмент: [перевод с английского] / Л. Дафт. – Санкт-Петербург : Питер; Питер Пресс, 2016. – 863 с.
10. Зиновьев, В. Н. Менеджмент: учебное пособие / В. Н. Зиновьев, И. В. Зиновьева. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 477 с.
11. Казначевская, Г. Б. Менеджмент: учебник / Г. Б. Казначевская. – Ростов-н-Дону: Феникс, 2016. – 452 с.
12. Коротков, Э. М. Менеджмент : учебник для бакалавров / Э. М. Коротков. – Москва : Юрайт, 2016. – 640 с.
13. Менеджмент: учебник / [С. И. Ашмарина и др.]; под редакцией С. И. Ашмариной. – Москва: Читай!: Рид Групп, 2017. – 572 с.
14. Основы менеджмента: учебное пособие для вузов по специальности "Менеджмент организации" / [Э. М. Коротков и др.]. – Москва: Дашков и К. – Ростов-на-Дону: Наука-Пресс, 2018. – 254 с.

Дополнительная литература:

1. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Лёгкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
2. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, - М.: Хлебпродинформ, 2001.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/В.В.Усов. – 6-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. Оганизация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие/В.И.Богушева. – Изд.6-е, доп. и перераб. – М.: ОАО «Московские учебники», Ростов н/Д.: Феникс, 2006.
5. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Б.Ахрапоткова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
6. Селезнёва И.Б. Приглашение к столу, - М.: Воскресенье, 2001.
7. Зигель С. и Л, Лингер Х. и Р. Ресторанный сервис, - М.: Центрполиграф, 2002.
8. Налли М Справочник совершенного хозяина ресторана: 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе, - М.: Современные ресторанные и розничные технологии, 1999.

9. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
10. Станкович Г.П., Дунцова К.Г. Справочник молодого официанта. – М.: Высш. шк., 1989.
11. Кристофер Эгертон-Томас Ресторанный бизнес: Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. – М.: РосКонсульт, 1999.
12. Хорст Ханиш Искусство сервировки. – М.: Ниола-Пресс, 1998.
13. Инга Вольф Современный этикет. – М.: Издательский дом «Кристина», 2000.
14. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.
15. Волков Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса. Ростов. Феникс. 2003
16. Исмаев Д.К. Международное гостеприимство (по материалам зарубежных публикаций). - М.: ВИТГ, 1998.
17. Катсигрис К., Томас К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн.- М.:Изд-во: Ресторанные ведомости, 2009.
18. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное пособие. - Минск: 000 «Новое Знание», 2000.
19. Карнаухова В.К. Сервисная деятельность: учеб. пособие/ В.К. Карнаухова, Т.А.Краковская. М.: ГУ ВШЕ, Высшая школа, 2008.
20. Майерс Д. Социальная психология/ Д. Майерс. СПб: Питер Ком, 1998.
21. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.
22. Ридель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания. Ростов. Феникс. 2002.
23. Субботина Е.В. Организация питания туристов.-М. МИИР, 2008.
24. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов. - М., 2007.
25. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Ростов. Феникс. 2003
26. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 1.-М.: Изд-во «Ресторанные ведомости», 2009.
27. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ».
28. Под общ. ред.: И.И. Мазура, В.Д, Шапиро: Всеобщая история менеджмента. - М.: ЭЛИМА, Б.Г.
29. Захаров Н.Л.: Управление социальным развитием организации. - М.: Инфра-М, 2012
30. Литвинюк А.А.: Организационное поведение. - М: Юрайт, 2012
31. под науч. ред. Н.М. Абдикеева ; рец.: А.А. Емельянов, И.О. Морозов: Информационный менеджмент. - М.: ИНФРА-М, 2012
32. Райченко А.В.: Общий менеджмент. - М.: ИНФРА-М, 2012
33. Аникин Б.А.: Аутсорсинг и аутстаффинг: высокие технологии менеджмента. - М.: ИНФРА-М, 2011
34. Грушенко В.И.: Менеджмент. Восприятие сущности менеджмента в условиях стратегических изменений. - М.: ИНФРА-М, 2011
35. Зайцева Н.А.: Практикум по менеджменту туризма. Ситуации и тесты. - М.: Форум, 2011
36. Макаров В.М.: Менеджмент. - СПб.: Питер, 2011
37. Маленков Ю.А.: Стратегический менеджмент. - М: Проспект, 2011
38. Мамаева Т.П.: История менеджмента. Национальные модели менеджмента и их истоки. - Старый Оскол: ТНТ, 2011
39. Парахина В.Н.: Стратегический менеджмент. - М: КНОРУС, 2011
40. Пивоваров С.Э.: Операционный менеджмент. - СПб.: Питер, 2011
41. под ред. И.В. Мишуровой: Технологии кадрового менеджмента . - М.; Ростов н/Д: МарТ, 2011
42. Под ред. проф. М.П.Переверзева: Менеджмент. - М: ИНФРА-М, 2011
43. Фомичев А.Н.: Риск-менеджмент. - М.: Дашков и К, 2011
44. Акулов В.Б.: Финансовый менеджмент. - М: Флинта, 2010
45. Бараненко С.П.: Инновационный менеджмент. - М: Центрполиграф, 2010
46. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Официант. Повышенный уровень.Издательский центр «Академия», 2009г.

47. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Бармен. Повышенный уровень.Издательский центр «Академия», 2009г.
48. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.В.Богданова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
49. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессионально-технических училищ/ Авт.-сост. Л.А.Радченко. (Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001.
50. Барановских В.А., Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2004г.
51. Богушева В.И., Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Издательский центр «Феникс», 2002г.
52. Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие. - М.: Изд-во: «Новое знание», 2008.
53. Богалдин-Малых В.В. Маркетинг и управление в сфере социально-культурного сервиса и туризма. Москва-Воронеж.2004
54. Бурнард Ф. Тренинг межличностного взаимодействия./ Ф. Бурнард. – СПб.: Питер, 2002.
55. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания. Ростов. Феникс. 2003.
56. Вильнас В.К. Психологические механизмы мотивации человека. / В.К.Вильнас. – М.: Изд-во Моск. Ун-т, 1990.
57. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов. Минск. Новое знание. 2002
58. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: Учебник для вузов/ Ф.Котлер, Дж.Боуэн, Дж.Мейкенз./ Пер. с анг. под ред. З.Б. Ноздревой. – М.: ЮНИТИ, 1998.
59. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Ростов. Феникс. 2001

Нормативные источники:

1. ФЗ «О защите прав потребителей» (от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212)
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000.
3. ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.1999.
4. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
5. ГОСТ Р 50762-95 «общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
7. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
8. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

Интернет-ресурсы:

http://revolution.allbest.ru/management/00055338_0.html
http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000011/index.shtml
http://mir-restoratora.ru
http://www.prorestoran.com/obslug.php
http://www.flunky.ru/iskusstvo-obsluzhivanija/formy-obsluzhivaniya/506-organizaciya-utrennego-pervogo-zavtraka-v-restorane.htm
http://www.restcon.ru
http://www.restex.msk.ru
http://www.reste.ru
http://www.restoran.ru
http://www.restoranoff.ru
http://www.restorante.com.ru
http://www.restorus.com
http://www.magazine.horeca.ru

http://business.kulichki.net/
http://econom.nsc.ru/jep/index.htm
http://www.college.ru/economics/%20
http://www.aup.ru/

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Выполнение практических работ осуществляется при делении группы на подгруппы.

Консультирование студентов проводится за счет часов выделяемых на учебную группу на учебный год и проводится для группы, подгруппы и индивидуально.

Учебная практика проводится концентрированно в банкетном зале учебного заведения.

По результатам освоения МДК проводится промежуточная аттестация в форме экзамена. По результатам прохождения учебной практики оформляется отчет и проводится аттестация в форме дифференцированного зачета. По результатам освоения ПМ выставляется зачет.

Дисциплины и модули , предшествующие изучению данного модуля

Дисциплины:

- Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации;
- Экономика организации;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Модули:

- ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по направлению подготовки «Образование и педагогика»;
- опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере или прохождение повышения квалификации в профилирующих высших учебных заведениях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего профессионального образования по направлению подготовки: «Образование и педагогика»;
- опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере или прохождение повышения квалификации в профилирующих высших учебных заведениях.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Грамотно контролировать процесс подготовки к обслуживанию потребителей Правильно подбирать оборудование, посуду, приборы для обслуживания Точно рассчитывать необходимое количество приборов, посуды в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания , согласно Госта	– экспертная оценка выполнения практических - работ при выполнении работ на учебной и производственной практике – защита курсовой работы
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Рационально проводить работу по управлению работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей –правильно регулировать конфликтные ситуации в организации --эффективно принимать рациональные управленческие решения	– экспертная оценка выполнения практических - работ при выполнении работ на учебной и производственной практике – защита курсовой работы
ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	-правильно производить расчеты работников занятых обслуживанием (официантов, барменов, менеджеров, сомелье), в соответствии с типом и классом предприятия	– экспертная оценка выполнения практических - работ при выполнении работ на учебной и производственной практике – защита курсовой работы
ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	-грамотное оформлению и использования информационных ресурсов (меню, карты вин, коктейлей) в процессе обслуживания в соответствии с предъявляемыми требованиями	– экспертная оценка выполнения практических - работ при выполнении работ на учебной и производственной практике – защита курсовой работы
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей	- правильно рассчитывать основные экономические показатели связанные с новыми формами обслуживания -грамотно определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)	– экспертная оценка выполнения практических - работ при выполнении работ на учебной и производственной практике – защита курсовой работы
ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по	-умело разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	– экспертная оценка выполнения практических - работ

повышению качества обслуживания	-осуществлять эффективный контроль за качеством обслуживания, в соответствии с СаН и ПиН	при выполнении работ на учебной и производственной практике – защита курсовой работы
ПК 2.7 Организовывать процесс обслуживания потребителя на предприятиях питания в гостиницах и туристических комплекса	- определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения обслуживания потребителей; - демонстрация навыков работы с клиентами гостиничных предприятий; - организация процесса обслуживания потребителя в соответствии со стандартами гостиничных и туристических предприятий	– экспертная оценка выполнения практических - работ при выполнении работ на учебной и производственной практике – защита курсовой работы
ПК 2.8 Грамотно организовывать процесс психологического обслуживания в гостиничных и туристических комплексах.	-грамотно организовывать психологическое обслуживание в гостиничных и туристических комплексах	– экспертная оценка выполнения практических - работ при выполнении работ на учебной и производственной практике – защита курсовой работы
ПК 2.9 Соблюдать этические и правовые нормы профессиональной и межкультурной коммуникации.	-контроль своего эмоционального состояния и профессиональное поведения; -умело пользоваться современными методами коммуникации в анализе профессионального взаимодействия и делового общения	– экспертная оценка выполнения практических - работ при выполнении работ на учебной и производственной практике – защита курсовой работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, которые обеспечивают их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- демонстрация знаний действующего законодательства , требований нормативно-правовых документов , а также требований стандартов и иных нормативных документов ,	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Челябинск 2020г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
экономических дисциплин
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
М.А. Асеева /_____

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 465 от 07.05.2014.

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Горячек Елена Павловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ВПД 4.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выявлять потребности целевых групп потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки в рамках специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- выявления и анализа потребностей на продукцию и услуги общественного питания и средств их удовлетворения;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности её продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях.

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;

- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчёт по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- проводить маркетинговые исследования рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цена и т.п.), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, маркетинговую среду организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 204 часа,

из них:

– на освоение МДК 03.01 – 88 часов;

– на практики: учебную – 0 часов; производственную –72 часа;

– на консультации – 0 часов;

– на самостоятельную работу обучающегося – 44 часа;

– на промежуточную аттестацию – 8часов.

Часть программы - 142 часа реализуется в форме практической подготовки. и включает: производственную практику –72 часа, лекций - 30 часов, лабораторных занятий - 0 часов, практических занятий - 40 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающихся видом профессиональной деятельности 4.3.3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, в т. ч. профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Выявлять потребности целевых групп потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1.-3.3.	**Раздел . Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**	**132**	**88**	**70**	**40**	**_**	**44**	**_**	**_**	**-**
ПК 3.1.-3.3.	**Производственная практика (по профилю специальности), часов**	**72**		**72**					**_**	**72**
	Всего:	**204**	**88**	**142**	**40**	**–**	**44**	**–**	**_**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
МДК 03.01. Маркетинг в организациях общественного питания		**132**	
Тема 1.1. Общие положения по маркетингу	**Содержание**	**8**	
	Введение Содержание дисциплины, её задачи, связь с другими дисциплинами, с практикой и теорией в современных условиях. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях равноправия различных форм собственности. Актуальность изучения теорий и практик маркетинга в современных условиях.	2	2
	Сущность, принципы, цели и функции маркетинга Возникновение, становление и развитие маркетинга. Понятие маркетинга. Сущность маркетинга. Разные подходы к определению предмета маркетинга. Основные понятия маркетинга. Задачи маркетинга. Главная задача маркетинга. Основной смысл маркетинга. Принципы маркетинга. Цели маркетинга. Качественные цели. Количественные цели. Аналитическая и управленческая функции маркетинга. Основные функции маркетинга в развёрнутом виде.	2	2
	Концепции маркетинга Основные концепции маркетинга: концепция совершенствования производства, концепция совершенствования товара, концепция коммерческих усилий (сбыта), концепция собственно маркетинга или целевого маркетинга, концепция социально-этического маркетинга. Характеристика концепций. Достоинства и недостатки. Взаимодействие практики и теории маркетинга.	2	2

	Организация маркетинговой деятельности на предприятиях общественного питания Роль маркетинга в экономическом развитии страны и в деятельности предприятий общественного питания. Суть и содержание маркетинговой деятельности. Задачи маркетинговой деятельности. Средства и методы маркетинговой деятельности. Понятие структуры маркетинговой деятельности. Специфика маркетинговой деятельности на российских предприятиях общественного питания.	2	2
	Практическая подготовка	2	
Тема 1.2. **Сегментирование рынка**	**Содержание**	**4**	
	Актуальность сегментации Основные тенденции современного рынка. Важность сегментации и целевого маркетинга. Понятия и цели сегментирования. Сегмент и ниша рынка.	2	3
	Основные принципы сегментации и определение целевых сегментов Основные принципы сегментации: географический, демографический, психографический, поведенческий. Критерии эффективности сегментации. Общая концепция сегментации (этапы сегментации). Критерии выбора сегмента рынка. Группировка покупателей в сегменты. Стратегии сегментирования. Понятие позиционирования. Условия и способы позиционирования. Стратегии позиционирования.	2	3
	Практическая подготовка	6	
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие № 1. Проведение сегментации рынка общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 2. Позиционирование товаров на рынке общественного питания.	2	
Тема 1.3 **Объекты и субъекты маркетинговой деятельности**	**Содержание**	**2**	
	Объекты и субъекты маркетинговой деятельности Основные объекты маркетинговой деятельности: нужда, потребность, спрос. Определение понятий, их общее и различия. Свойства потребностей. Классификация потребностей: физиологические, социальные, интеллектуальные, духовные, их приоритетность. Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при различных видах спроса. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса. Предприятие общественного питания как объект маркетинговой деятельности.	2	3

	Потребители. Классификация потребителей по разным признакам. Особенности поведения различных групп покупателей. Процесс принятия решения о покупке товара (услуги).		
	Практическая подготовка	6	
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие № 3. Выявление и анализ спроса на услуги общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 4. Формирование спроса на услуги общественного питания.	2	
Тема 1.4 Маркетинговая среда организации	**Содержание**	**2**	
	Внешняя и внутренняя среда организации Понятие внешней среды организации. Основные факторы макросреды. Характеристика факторов макросреды. Внутренняя среда организации: потребители, поставщики, посредники, конкуренты. Характеристика основных факторов микросреды.	2	2
Тема 1.5 Маркетинг услуг общественного питания и жизненный цикл продукции	**Содержание**	**2**	
	Особенности маркетинга услуг общественного питания и жизненный цикл продукции и услуг общественного питания Общие понятия и классификация маркетинга услуг. Особенности маркетинга услуг. Применение инструментов маркетинга в развитии услуг общественного питания. Понятие и особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания. Этапы жизненного цикла продукции: внедрение, рост, зрелость, насыщение, спад. Маркетинговые мероприятия и их особенности. Стратегия разработки новой продукции. Прогнозирование жизненного цикла продукции.	2	2
	Практическая подготовка	2	
Тема 1.6 Комплекс маркетинга	**Содержание**	**2**	
	Классический комплекс маркетинга. Товар и цена как элемент комплекса маркетинга Определение товара. Маркетинговое понимание товара. Товар (продукция, услуга) без подкрепления и с подкреплением. Понятие и экономическая сущность цены. Роль и функции цены на рынке. Основные факторы, влияющие на установление цены. Виды и структура цен. Сущность и определение классического комплекса маркетинга. Комплекс «4Р». Основные элементы комплекса маркетинга и их краткая характеристика.	2	3
	Практическая подготовка	4	

	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие № 5. Разработка подкрепления продукции и услуг общественного питания.	2	
Тема 1.7 Маркетинговые коммуникации	**Содержание**	**2**	
	Маркетинговые коммуникации Понятие и сущность коммуникаций. Виды коммуникаций. Функции и цели коммуникаций. Основные составляющие комплекса маркетинговых коммуникаций, используемые для продвижения товаров. Краткая характеристика основных коммуникационных средств.	2	3
	Практическая подготовка	4	
	Практические занятия	**2**	
	Практическое занятие № 6. Выбор и применение маркетинговой коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта.	2	
Тема 1.8 Стратегии маркетинга	**Содержание**	**2**	
	Маркетинговые стратегии в сфере услуг общественного питания Сущность маркетинговых стратегий. Виды маркетинговых стратегий. Глобальные, общенациональные, региональные и локальные стратегии маркетинговой деятельности. Цели, объекты и методы стратегии маркетинга. Содержание наступательных тактик. Содержание оборонительных тактик. Выбор маркетинговой стратегии предприятия.	2	2
	Практическая подготовка	2	
Тема 1.9 Средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания	**Содержание**	**8**	
	Пути и методы продвижения продукции Цели и виды продвижения продукции и услуг общественного питания на рынок. Пути продвижения продукции и услуг общественного питания на рынок. Методы продвижения продукции и услуг общественного питания на рынок.	2	3
	Стимулирование сбыта Процесс планирования мероприятий по стимулированию сбыта, методы оценки эффективности программ стимулирования сбыта, характеристики основных средств стимулирования сбыта.	2	3
	Личная продажа Техника личной продажи, задачи торгового персонала, типы торговых работников, структуры службы сбыта, этапы работы с торговым персоналом, показатели эффективности	2	3

	торгового персонала.		
	Реклама и PR Типы и виды рекламы. Характеристики основных участников рекламного процесса, планирования рекламной кампании. Выбор формы рекламы. Методы оценки эффективности рекламы. Сущность и роль рекламы на рынке услуг общественного питания. Сущность PR-деятельности, цели и задачи PR.	2	3
	Практическая подготовка	12	
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие № 7 . Обоснование целесообразности применения средств и методов маркетинга.	2	
	Практическое занятие № 8 . Выбор и использование наиболее рациональных средств и методов маркетинга.	2	
Тема 1.10. **Ценовая и сбытовая политика**	**Содержание**	**4**	
	Ценовая политика Ценообразование и его методы: затратные методы; методы, ориентированные на спрос; методы, ориентированные на конкурентов; методы-микс (смешанные). Ценовые стратегии. Тактические приёмы в ценообразовании. Определение и значение ценовой политики. Разработка ценовой политики. Информационное обеспечение политики ценообразования. Анализ продукции и цен конкурентов.	2	3
	Сбытовая политика Сущность и главные принципы сбытовой политики. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Этапы разработки эффективной программы сбыта. Привлечение покупателей (клиентов).	2	3
	Практическая подготовка	6	
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие № 9. Определение направления сбытовой и ценовой политики и обоснование целесообразности их выбора.	2	
	Практическое занятие № 10. Подготовка предложений при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования.	2	

Тема 1.11 Маркетинговые исследования	**Содержание**	**10**	
	Сущность и значение маркетинговых исследований Понятие и сущность маркетинговых исследований. Эволюция маркетинговых исследований. Определение маркетинговых исследований. Необходимость проведения исследований в маркетинге. Теоретическая и практическая значимость маркетинговых исследований.	2	3
	Маркетинговая информация Понятие информации, информационное обеспечение бизнеса. Роль информации для маркетинговых исследований. Классификация маркетинговой информации: первичная и вторичная маркетинговая информация. Источники и критерии отбора маркетинговой информации. Виды источников информации. Косвенные способы получения информации. Концепция системы маркетинговой информации. Система анализа маркетинговой информации. Система внутренней отчётности. Система сбора внешней маркетинговой информации. Методы сбора и обработки маркетинговой информации. Специфика профессиональной информации (на примере предприятий общественного питания): поиск, оценка, контроль.	2	3
	Основные задачи и принципы сбора ценовой информации Предмет и задачи ценового анализа. Источники и принципы сбора ценовой информации. Каналы получения ценовой информации. Способы наблюдения за ценами (по степени охвата объектов наблюдения, по периодичности, по основанию для регистрации). Анализ состояния и взаимодействия цен. Основные задачи и методы прогнозирования цен.	2	3
	Виды и методы маркетинговых исследований Структура и сущность объектов маркетинговых исследований. Основные направления маркетинговых исследований. Виды маркетинговых исследований. Методы маркетинговых исследований и инструментальные средства маркетинговых исследований.	2	3
	Этапы и правила проведения маркетинговых исследований Этапы маркетинговых исследований: разработка общей концепции данного маркетингового исследования; конкретизация задания, разработка методики данного исследования; сбор, обработка и хранение информации; анализ, моделирование и прогнозирование данных; оценка эффективности маркетинговых исследований. Правила проведения маркетинговых исследований. Специфика проведения маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания.	2	3
	Практическая подготовка	22	
	Практические занятия	**16**	

	Практическое занятие № 11. Сбор и обработка маркетинговой информации.	2	
	Практическое занятие № 12. Сбор и анализ информации о ценах.	2	
	Практическое занятие № 13. Участие в проведении маркетингового исследования рынка, сбор и анализ маркетинговой информации	2	
	Практическое занятие № 14. Разработка анкеты и опросных листов	2	
	Практическое занятие № 15. Проведение маркетингового исследования рынка, сбор и анализ маркетинговой информации.	2	
	Практическое занятие № 16. Проведение маркетингового исследования рынка.	2	
	Практическое занятие № 17. Составление отчёта по результатам исследования.	2	
	Практическое занятие № 18. Составление отчёта и интерпретация результатов.	2	
Тема 1.12. Конкуренция	**Содержание**	**2**	
	Конкурентоспособность товара и фирмы и оценка конкурентоспособности Конкуренция и конкурентная среда. Конкурентоспособность товара: качественные и количественные характеристики. Конкурентоспособность фирмы (предприятия). Конкурентные силы, определяющие конкуренцию в отрасли. Конкурентные преимущества. Факторы конкурентоспособности. Критерии оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания. Принципы оценки конкурентоспособности. Методики оценки конкурентоспособности предприятия. Современные проблемы отечественных предприятий общественного питания в конкурентной борьбе.	2	3
	Практические занятия	**4**	
	Практическое занятие № 19. Стратегии конкурентной борьбы на рынке продукции и услуг общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 20. Учёт показателей конкурентоспособности при анализе конкурентных преимуществ и формулирование выводов о конкурентоспособности организации.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела при изучении раздела ПМ. 03 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		**44**	

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы - изучение теоретического материала; - подготовка сообщений по различным вопросам маркетинга; - проведение исследований по вопросам маркетинговой деятельности предприятий общественного питания; - выполнение различных творческих работ (написание эссе, составление тестов); - составление отчётов по результатам исследований.		
Производственная практика (практика по профилю специальности) **Виды работ** - выявление и анализ потребностей на продукцию и услуги общественного питания и средств их удовлетворения; - участие в разработке комплекса маркетинга; - определение подкрепления продукции и услуг; - анализ сбытовой и ценовой политики; - консультирование потребителей; - разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности её продукции и услуг; - участие в маркетинговых исследованиях.	**72**	
Всего	**204**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предлагает наличие учебного кабинета маркетинга.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета маркетинга

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Багиев Г.Л., Тарасевич В.М., Анн Х. Маркетинг. – СПб.: Питер, 2017. - 736с.: ил.
2. Беляевский, И.К. Маркетинговое исследование: информация, анализ, прогноз: учебное пособие./И.К. Беляевский. – 2-е изд., перераб. и доп.– М.: КУРС, НИЦ Инфра-М, 2019. – 392с.
3. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224с.

Дополнительная литература:

1. Беляев В.И. Маркетинг: основы теории и практики: учебник/ В.И.Беляев. – М.: КНОРУС, 2017. – 672с.
2. Герасимов Б.И., Жариков В.В., Жарикова М.В.Маркетинг: учебное пособие – М.: ФОРУМ, 2017. - 320с.: ил. – (Профессиональное образование).
3. Малхотра Нэрииеш К..Маркетинговые исследования. Практическое руководство, пер. с англ. - М.: Издательский дом «Вильямс», 2018. – 960с.: ил.
4. Экономические журналы, журнал для потребителей «Спрос», журналы «Маркетинг», «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», публикации в местных и центральных газетах.

Интернет-ресурсы:

1. www.4p.ru (теория и практика маркетинга: брендинг, мерчендайзинг и др.; свободный доступ к результатам различных маркетинговых исследований)

2. www.marketing.spb.ru (публикации по вопросам маркетинга: сегментирование, позиционирование, брендинг, ценообразование, поведение потребителей, финансовый, промышленный, международный маркетинг и т.д.; примеры маркетинговых исследований)
3. www.sostav.ru (аналитические статьи, обзоры рынка, публикации из СМИ)
4. www.adme.ru (энциклопедия рекламы)
5. www.marketolog.ru (сетевой журнал о маркетинге и рекламе)
6. www.7st.ru (сетевой журнал о маркетинге и рекламе)
7. www.rwr.ru (сайт по теории и практике рекламы, PR, маркетинга и т.д.)
8. www.manager.ru (сайт о менеджменте, маркетинге, рекламе)

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Часть практических работ выполняется с использованием персональных компьютеров. Выполнение практических работ осуществляется по количеству посадочных мест за персональными компьютерами.

Консультирование студентов проводится за счет часов выделяемых на учебную группу на учебный год и проводится для группы и индивидуально.

Производственная практика (практика по профилю специальности) проводится концентрированно на предприятиях и в организациях различных форм собственности. За каждой группой закрепляется руководитель.

По результатам освоения МДК промежуточная аттестация не предусмотрена. По результатам прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) оформляется отчёт и проводится аттестация в форме дифференцированного зачёта. По результатам освоения ПМ проводится экзамен.

Дисциплины и модули, предшествующие изучению данного модуля

Дисциплины:

- экономика организации;
- правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- документационное обеспечение управления;
- информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Модули:

- ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания;
- ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего экономического образования, с квалификацией экономист или маркетолог;
- стаж работы в должности экономиста или маркетолога не менее 1 года или прохождение стажировки в организации по должности экономиста или маркетолога.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- наличие высшего экономического образования, с квалификацией маркетолог или экономист
- стаж работы в должности маркетолога или экономиста не менее 1 года или прохождение стажировки в организации по должности маркетолога или экономиста.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 3.1. Выявлять потребности целевых групп потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	Выявление потребности целевых групп потребителей продукции и услуг организации общественного питания	Текущий контроль в форме: - защиты практических заданий -тестов; - зачетов по темам профессионально-го модуля.
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	Формирование спроса на услуги общественного питания и стимулирование их сбыта.	
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	Выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности её продукции и услуг. Оформление выводов о конкурентоспособности организации.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, которые обеспечивают их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения маркетинговой деятельности в организациях общественного питания; -оценка эффективности и качества выполнения.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области ведения маркетинговой деятельности в организациях общественного питания; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; спользование информации, необходимой для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное профессиональное бюджетное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Челябинск, 2020 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/Акимжанова А. Б.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____Потапова Е.Г.
«___» _____ 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 465 от 07.05.2014 г.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Акимжанова Айжан Байсериковна, преподаватель
ГПБОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль качества продукции и услуг общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказания услуг;

– участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

– контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

– анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

– работать с нормативно-правовой базой;

– пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

– проверять правильность заполнеия сертификатов и деклараций соответствия;

– контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

– идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

– цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

– основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

– способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 234 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 54 часов;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Контроль качества продукции услуг общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решеня в стандартных и в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативых документов

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	**Раздел 1.** Определение аспектов стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия как основы качества продукции и услуг общественного питания	**75**	**50**	30	-	**25**	-		**72**
ПК 4.2, ПК 4.3	**Раздел 2.** Контроль качества продукции и услуг общественного питания	**87**	**58**	10		**29**			**-**
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	72							-
	Всего:	**234**	**108**	40	-	**54**	-	**-**	**72**

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел ПМ 1. Определение аспектов стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия как основы качества продукции и услуг общественного питания			**75**	
МДК 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			75	
Тема 1.1. Основы метрологии	**Содержание**		**6**	
	1	**Основные метрологические понятия и определения.** Предмет, основные понятия метрологии, краткая историческая справка. Измерение: функции измерений, единство измерений, погрешность, нормативные документы по обеспечению единства измерений. Общая, теоретическая и прикладная метрологии. Цели и задачи метрологии. Основные задачи метрологического обеспечения на предприятиях общественного питания.		1
	2	**Объекты и субъекты метрологии.** Объекты метрологии: физические и нефизические величины. Общность объектов метрологии с объектами коммерческой деятельности. Характеристика величин. Значение измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России. Субъекты метрологии: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Ростехрегулирование). Государственная метрологическая служба: Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы; центры стандартизации и метрологии; Научно-исследовательский институт метрологии стандартных образцов; Научно-исследовательский центр по материалам и веществам; органы метрологической службы в регионах, городах; Государственная служба времени, частоты и определения параметров вращения земли. Ведомственная метрологическая служба: головные и базовые организации метрологической службы, метрологические службы предприятий. Международные метрологические организации.		1
	3	**Средства и методы измерений.** Основные средства измерений: индикаторы, меры, стандартные образцы и образцовые вещества, измерительные преобразователи, измерительные приборы, измерительные установки, вспомогательные средства измерений. Поверка и калибровка средств измерений. Погрешности средств измерений. Средства измерений по техническим устройствам, их краткая характеристика. Методы измерения. Классификация методов измерений. Основные методы измерений: прямые, косвенные, совокупные, совпадения, сравнения. Преимущества и недостатки различных методов измерений. Выбор методов измерений.		2
	4	**Основы теории измерений.** Основной постулат метрологии. Уравнение и шкалы измерений, их		3

		определения, применение. Математические модели измерений по различным шкалам. Факторы, влияющие на результаты измерений.		
	5	**Основы метрологического обеспечения.** Государственная система обеспечения единства измерений. Задачи ГСИ. Подсистемы ГСИ: правовая, техническая, организационная. Правовые основы обеспечения единства измерений. Подразделения центрального аппарата Ростехрегулирования, органы ГМС в субъектах РФ (ФГУ «Челябинский ЦСМ»). Осуществление Государственного метрологического контроля: утверждение типа средств измерений, поверка средств измерений, эталонов. Лицензирование деятельности юридических и физических лиц по изготовлению, ремонту, продаже средств измерений. Права и обязанности государственных инспекторов по обеспечению единства измерений. Ответственность за нарушение действующего законодательства.		2
	Лабораторные работы		**2**	
	1	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Установление наличия поверочных клейм. Изучение требований ГОСТ 29329-92 «Весы для статического взвешивания. Общие технические требования».		
	Практические занятия		**8**	
	1	Перевод внесистемных единиц в Международную систему единиц физических величин.		
	2	Решение задач по теме «Единицы физических величин. Система СИ»		
	3	Решение задач по теме «Расчет погрешностей и округление результатов измерений. Оценка величины систематической погрешности (введение поправок)»		
	4	Математическая обработка результатов наблюдений при многократных измерениях.		
Тема 1.2. Стандартизация	**Содержание**		**8**	
	1	**Термины и определения в области стандартизации и управления качеством.** История развития стандартизации. Терминология в области стандартизации и управления качеством. Взаимосвязь между основными понятиями.		1
	2	**Методологические основы стандартизации.** Основные направления развития стандартизации. Цели и задачи стандартизации в России, её экономическая эффективность. Принципы и методы стандартизации, обеспечивающие качество и эффективность стандартов. Объекты стандартизации: понятия, классификация объектов. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Структура государственного управления стандартизацией, метрологией и сертификацией в Российской Федерации.		1
	3	**Средства стандартизации.** Нормативные документы (НД) в области стандартизации. Понятия, виды НД: стандарт, регламент, технический регламент, технические условия, общероссийский классификатор технико-экономической социальной информации. Четырехуровневая система нормативных документов. Категории стандартов. Виды стандартов. Порядок разработки и утверждения стандартов. ГОСТ Р 1.5 – 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты Национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения». Стадии разработки стандартов. Порядок построения стандарта. Разработка проекта стандарта (первая, окончательная редакция). Принятие и государственная регистрация стандартов. Издание стандарта. Порядок применения стандартов национальных и организаций. Отмена стандарта. Информация о НД по стандартизации. Порядок разработки, принятия, учета и		3

		применения Технических условий.		
	4	**Системы стандартизации.** Государственная система стандартизации России: понятие, назначении, функции, реформы. Структура ГСС. Национальная система стандартизации (НСС), функции, статус, отличительные особенности. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение. Правила разработки, принятия, внесение изменений и отмена межгосударственных стандартов. Межотраслевые системы стандартизации. Межотраслевые системы (комплексы) общетехнических и организационно-методических стандартов. Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Единая система технической документации (ЕСТД). Система разработки и постановки продукции на производство (СРПП). Система стандартизации в области охраны труда и улучшения использования природных ресурсов (ССОП).		3
	5	**Техническое регулирование.** Правовое обеспечение технического регулирования. Законодательная база: Закон «О защите прав потребителей», Закон «О техническом регулировании», подзаконные акты, организационно-методические документы в области технического регулирования. Правила и нормы, регламентируемые действующими законами. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований технических регламентов. Объекты контроля. Основные принципы и формы государственного контроля и надзора. Плановый и внеплановый контроль. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов, их полномочия, права. Ответственность за нарушение действующего законодательства. Предписания и штрафы за нарушение обязательных требований.		3
	6	**Международная и региональная стандартизация.** Назначение и цели международной и региональной стандартизации. Основные задачи, приоритетные направления международного сотрудничества в области стандартизации. Международная организация стандартизации (ИСО): основные цели, деятельность, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000: назначение, применение. Международная электротехническая комиссия (МЭК): назначение, основные цели, организационная структура, объединенный программный комитет ИСО/МЭК. Международный союз электросвязи (МСЭ): основные цели и задачи, структура. Правила разработки и принятия международных стандартов. Региональные органы по стандартизации: МГС/EASC, ЕЭК, СЕН, СЕНЕЛЕК, ЕТСИ, ИНСТА и др. Цели и задачи, состав участников, структура.		2
	Практические занятия		**12**	
	1	Анализ структуры стандартов различных видов на соответствие требованиям ГОСТ Р 1.5-2004. Декодирование продукции по средствам ОКП.		
	2	Изучение комплекса стандартов ЕСКД и ЕСТД применимых в отрасли пищевой промышленности. ГОСТ 15.015-90 «Система разработки и постановки продукции на производство. Хлеб и хлебобулочные изделия». Изучение пирамиды документации систем качества, применение в профессиональной деятельности.		
	3	Общероссийские классификаторы технико-экономической информации. Ознакомление с общероссийским классификатором продукции и рассмотрение метода кодирования на примере пищевых продуктов.		
	4	Штриховое кодирование. Основные требования к составлению нормативных и технических		

		документов.		
	5	Изучение основополагающих стандартов в области общественного питания		
Тема 1.3. Оценка и подтверждение соответствия	**Содержание**		**6**	
	1	**Деятельность по оценке и подтверждению соответствия.** Понятия, виды деятельности, формы. Значение сертификации в условия рыночных отношений. Структурные элементы сертификации. Цели, объекты. Субъекты сертификации: орган по сертификации и испытательная лаборатория. Взаимоотношение субъектов сертификации. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Декларирование соответствия, сертификация. Отличительные особенности. Обязательная, добровольная сертификация, их сравнительная характеристика. Понятие, объекты, субъекты, доказательства соответствия, порядок регистрации и хранения деклараций о соответствии. Сертификация систем качества.		1
	2	**Правила проведения сертификации и декларирования продовольственного сырья.** Концепция совершенствования сертификации продукции и услуг и переход к механизму подтверждения соответствия. Критерий выбора форм подтверждения соответствия. Схемы декларирования соответствия, схемы сертификации. Виды операций в схемах декларирования соответствия и сертификации продукции. Правила проведения сертификации продукции в РФ. Основания для выдачи сертификатов. Особенности подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов. Перечень общих и специфичных показателей безопасности, подлежащих подтверждению соответствия. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии" и др. вводимые документы, регулирующие деятельность по подтверждению соответствия.		3
	3	**Сертификация услуг общественного питания.** Система сертификации услуг и работ. Услуги предприятия общественного питания, их классификация. Нормативные документы, регламентирующие требования к услугам общественного питания, к безопасности, методы контроля. Нормативные документы для целей сертификации. Правила и порядок проведения сертификации услуг общественного питания. Схемы сертификации, пригодные для предприятий общественного питания. Инспекционный контроль сертифицированных услуг.		3
	Практические занятия		**8**	
	1	Изучение правил заполнения бланков сертификатов.		
	2	Изучение правил заполнения деклараций соответствия		
	3	Решение ситуационных задач по теме «Сертификация услуг общественного питания»		

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Оформление нормативно-технической документации. **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** 1. Ознакомление с системами национальных единиц измерений и правилами перевода их в единицы измерений СИ. Примеры перевода внесистемных единиц измерения в единицы измерения СИ. 2. Определение типа и класса предприятия общественного питания (работа с ГОСТ Р). 3. Оформление технической документации с учетом требований НД к основным видам продукции (услуг) и процессов. 4. Заполнение бланков сертификации. 5. Заполнение деклараций соответствия.			**25**	
Раздел ПМ 2 Организация контроля качества продукции и услуг общественного питания			**87**	
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания			**87**	
Тема 2.1. Основные понятия в области контроля качества продукции и услуг общественного питания	**Содержание**		**10**	
	1.	**Контроль качества продукции и услуг общественного питания.** Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Виды контроля, назначение, характеристика, организация.		1
	2.	**Правовая и нормативная база контроля качества продукции и услуг общественного питания.** Федеральные законы «О защите прав потребителей», «О стандартизации», «О сертификации продукции и услуг», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и др.		2
	3.	**Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.** Требования к испытательным лабораториям, функции, требования к материально-технической базе и персоналу испытательной лаборатории. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний. Формы документов.		1
	4.	**Правила отбора проб.** Правила отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд кулинарных и кондитерских изделий при реализации, для лабораторных испытаний. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытанию.		3
Тема 2.2. Методы контроля качества	**Содержание**		**10**	
	1	**Классификация методов контроля качества продукции общественного питания.** Основные понятия, признаки классификации. Объективные и эвристические методы контроля качества продукции.		1
	2	**Измерительный метод контроля качества.** Лабораторный, инструментальный: понятие, сущность, преимущества и недостатки. Физико-химические методы контроля качества: сущность, особенности, классификация.		2

	3	**Математический, регистрационный, расчетный методы контроля качества.** Понятие, сущность, преимущества и недостатки, применение методов.		2
	4	**Органолептический, экспертный, социологический методы контроля качества продукции.** Понятие, сущность, преимущества и недостатки**.** Органолептический метод: разновидности, методика проведения, требования к условиям проведения, специалистам.		2
		Лабораторные работы	**2**	
	1	Определение сенсорной впечатлительности оценщиков.		
		Практические занятия	**2**	
	1	Изучение нормативно-технических документов ГОСТ Р 50763-2007 «Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»**,** «Правила и методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания», МУ N 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»		
Тема 2.3. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков		**Содержание**	**14**	
	1	**Контроль качества полуфабрикатов.** Органолептический и лабораторный контроль качества мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, рыбных полуфабрикатов, овощных полуфабрикатов, бульонов, творожных полуфабрикатов, полуфабрикатов из муки, полуфабрикатов тортов и пирожных.		3
	2	**Контроль качества холодных блюд и закусок.** Органолептический и лабораторный контроль качества холодных блюд и закусок.		3
	3	**Контроль качества первых блюд.** Органолептический и лабораторный контроль качества первых блюд.		3
	4	**Контроль качества вторых блюд.** Органолептический и лабораторный контроль качества вторых блюд.		3
	5	**Контроль качества сладких блюд.** Органолептический и лабораторный контроль качества сладких блюд.		3
	6	**Контроль качества горячих и холодных напитков.** Органолептический и лабораторный контроль качества горячих и холодных напитков.		3
	7	**Контроль качества кондитерских изделий и напитков.** Органолептический и лабораторный контроль чая, кофе, какао, плодово-ягодных напитков, молочных напитков, изделий из дрожжевого теста, мучных кондитерских изделий.		3
		Лабораторные работы	**6**	
	1	Органолептический и лабораторный контроль качества мясных и рыбных полуфабрикатов		
	2	Органолептическая оценка качества первых, вторых блюд		
	3	Органолептическая оценка качества сладких блюд и кондитерских изделий		
Тема 2.4 Контроль качества услуг общественного питания	**Содержание**		**4**	
	1	**Контроль качества услуг общественного питания.** ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания общие требования". правила оказания услуг общетсвенного питания от 15 августа 1997 г. N 1036 (с изменениями от 21 мая 2001 г.). Методы оценки и контроль качества услуг.		2
Тема 2.5. Идентификация сырья, продукции и услуг общественного питания	**Содержание**		**6**	
	1	**Идентификация сырья и продукции.** Основные понятия, назначение, методы, виды идентификации: ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика,		2

		установление соответствия или несоответствия.		
	2	**Идентификация услуг общественного питания.** Услуги общественного питания: виды, назначение. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различия. Критерии услуг по производству и реализации продукции заготовочных, доготовочных предприятий, в том числе и быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.		3
Тема 2.6. Фальсификация сырья и продукции	**Содержание**		**4**	
	1	**Фальсификация сырья и продукции.** Виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			**29**	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Технологическая ценность пищевых продуктов Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы их устанавливающие. Требования к качеству отдельных групп кулинарной продукции. Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции. Использование пищевых добавок в производстве продуктов питания, влияние их на качество готовой продукции. Технохимический контроль на предприятиях общественного питания.				
Производственная практика **Виды работ:** – контроль наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерения при производстве продукции и оказании услуг; – контроль за соблюдением требований нормативных документов на предприятии общественного питания; – контроль наличия и правильность оформления документов, подтверждающих соответствие; – участие в сертификации продукции и услуг общественного питания; – оформление технологической документации; – приемка продовольственного сырья по качеству, участие во входном контроле; – проверка наличия в полном объеме и правильности оформления товарно-сопроводительных документов; – участие в проведении операционного контроля; – участие в проведении приемочного контроля, проведение бракеража продукции; – участие в проведении технохимического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.			**72**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»:

- весоизмерительное оборудование;
- комплект нормативно-технической документации;
-комплект бланков сертификатов соответствий, деклараций соответствий;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (сертификаты, декларации соответствия, гигиенические заключения, ветеринарные свидетельства и иные документы, подтверждающие соответствие, слайды, флеш-анимации по темам, натуральные образцы кулинарной продукции).

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить сосредоточенно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002г. (ред. от 28.09.2010 г.) «О техническом регулировании»

2. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 № 102 – ФЗ.

3. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1(с изменениями от 2.06.1993 г., 9.01.1996 г.,17.12.1999 г.,30.12.2001 г.,22.08.,2.11.,21.12.2004 г.,27.07.,16.10.,25.11.2006 г.,25.10.2007 г.,23.07.2008 г.,3.06.,23.11.2009 г., 01.01.2010 г.).

4. Закон РФ «О санитарно - эпидемическом благополучии населения» № ФЗ-52 от 30 марта 1999г. (с изменениями от 30.12.2001 г.,10.01.,30.06.2003 г.,22.08.2004 г.)

5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29- ФЗ от 02.01.2000г. (с изменениями от 30.12.2001 г.,10.01.,30.06.2003 г.)

6. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация. –М.; Юрайт-Издат, 2017.- 350 с.

7. Панова Л.А. Стандартизация, метрология и сертификация в общественном питании.- М.; Дашков и К^{o}, 2020.–320 с.

8. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании – М.: Дашков и К^{0} , 2019

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Терминыи определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Интернет-ресурсы:

1. http://www.gostrf.com
2. http://www.rosstandart.ru
3. http://www.gost.ru
4. http://www.metrob.ru
5. http://www.unilib.neva.ru/dl/quality/certif/sertific.html#id467055

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Консультирование студентов проводится за счет часов выделяемых на учебную группу на учебный год и проводится для группы, подгруппы и индивидуально.

Учебная практика проводится концентрированно на базе Колледжа. За каждой группой закрепляется руководитель.

По результатам освоения МДК проводится промежуточная аттестация в форме зачета. По результатам прохождения учебной практики оформляется отчет и проводится аттестация в форме дифференцированного зачета. По результатам освоения ПМ выставляется оценка.

Дисциплины и модули , предшествующие изучению данного модуля

Дисциплины:

- документационное обеспечение управления;
- правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- управление качеством.

Модули:

- ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» и специальности «Организация обслуживания в общественном питании».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	– знание требований нормативных документов; – анализ структуры нормативных документов, выделение основных показателей качества; – качество рекомендаций по повышению качества продукции и услуг общественного питания; – умение работать с различными видами весоизмерительного оборудования; – контроль за исправностью, ниличием поверительного клейма на весоизмерительном оборудовании.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	– умение определять сенсорную впечатлительность оценщиков; – проведение входного контроля продовольственных товаров; – качество анализа проведенных технологических операций по приготовлению кулинарной продукции – умение проводить бракераж готовой продукции в соответствии с нормативными требованиями; – проведение лабораторного контроля на предмет недовложения сырья,	

	доброкачественности готовой продукции; – правильность оформления результатов анализа.	
Проводить контроль качества услуг общественного питания	– знание требований нормативно-технической документации к услугам общественного питания; – осуществление контроля норма и правил общественного питания; – качество анализа правильности оказания услуг общественного питания; – качество рекомендаций по улушению услуг общественного питания.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области стандартизации и контроля качества продукции и услуг общественного питания; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области стандартизации и контроля качества продукции и услуг общественного питания;	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативых документов	– умение определять действующие нормативно-правовые, нормативно-технические документы; – знание основных требований нормативно-правовых, нормативно-технических документов; – соблюдение действующего законодательства, нормативно-правовых, нормативно-технических документов в практической деятельности.	

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Выполнение работ по профессиям рабочих: 16399 Официант; 11176 Бармен

Челябинск, 2020 г.

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 2020 г.
Председатель ЦМК
_____/Акимжанова А.Б.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Потапова Е.Г.
«___» _____ 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 465 от 07.05.2014г.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Разработчик:
Титаренко Анастасия Сергеевна, преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**9**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**11**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**24**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**29**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих («Официант», «Бармен»)

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО, 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессиям «Официант», «Бармен» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5.5. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.6. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 5.8. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 5.9. Обслуживать потребителей бара.

ПК 5.10. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

– встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подача меню;

– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

– подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

– расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

– подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

– обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

– применения передовых и инновационных методов и форм организации труда;

– подготовки бара к обслуживанию;

– встречи гостей бара и приема заказа;

– обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
– приготовления и подачи горячих напитков;
– приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
– подготовки бара к закрытию;

уметь:

– подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
– осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
– осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
– обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
– консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
– соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
– предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
– соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
– соблюдать личную гигиену;
– подготавливать бар к обслуживанию;
– обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
– готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
– эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда санитарных норм и правил;
соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
– производить расчет с потребителем;
– осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;

знать:

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

– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.

– виды и классификации баров;

– планировочные решения баров;

– материально-техническое и информационное оснащение бара;

– правила безопасной эксплуатации оборудования бара;

– характеристику алкогольных, безалкогольных напитков;

– правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;

– виды и методы обслуживания в баре;

– технологию приготовления смешанных горячих напитков;

– правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

– правила охраны труда;

– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 555 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 478 час, включая:

– на освоение МДК 05.01 – 84 часа, МДК 05.02 – 70 часов;

– на практики: учебную – 180 часов; производственную 144 часа;

– самостоятельной работы обучающегося – 77 часов;

Часть программы – 444 часов реализуется в форме практической подготовки.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.5.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 5.6.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.7.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 5.8.	Выполнять подготовку бара к обслуживанию.
ПК 5.9.	Обслуживать потребителей бара.
ПК 5.10.	Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 11	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант, Бармен)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов *(макс. учебная нагрузка и практики)*	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Практика		
			Обучение по МДК, в час.				Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*	
			Всего, часов	В т.ч. в форме практической подготовки	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	
1	2	3	4		5	6	7	9		10
ПК 1-4, 6-7	**Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии «Официант»**	**126**	**84**	**64**	**20**	-	**42**	**180**	**180**	**-**
	Раздел 2. Технология выполнения работ по профессии «Бармен»	**105**	**70**	**56**	**28**	-	**35**			**-**
	Производственная практика (по профилю специальности), часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная)*	**144**		**144**	-					**144**

	практика)									
	Всего:	**555**	**154**	**120**	**48**	**-**	**77**	**180**	**144**

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 05)

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Официант, Бармен)

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ), МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ (МДК) И ТЕМ	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА, ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ, САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ, КУРСОВАЯ РАБОТ (ПРОЕКТ) *(ЕСЛИ ПРЕДУСМОТРЕНЫ)*		ОБЪЕМ ЧАСОВ
1	2		3
Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии «Официант»			**126**
МДК 05.01. Технология выполнения работ по профессии «Официант»			**84**
Тема 1.1. Введение. Роль официанта и его обязанности	**Содержание**		**2**
	1.	Ознакомление с квалификационной характеристикой Официанта. Методы организации труда официантов. Требования, предъявляемые к официанту. Техника безопасности в работе официанта. Структура обслуживающего персонала	2
	Практическая подготовка (лекции)		**2**
Тема 1.2. Торговые и подсобные помещения и их характеристика	**Содержание**		**4**
	1.	Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Современные направления интерьера, стили залов. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение характеристика, организация работы Учет и хранение посуды, столового белья	2
	2.	Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначения. Нормы оснащения залов мебелью	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**4**

	Практические занятия		**2**
	1.	Оформление акта на бой, лом посуды	2
Тема 1.3. Меню и прейскуранты	**Содержание**		**4**
	1.	Назначение и принципы составления меню Виды меню (меню а ля карт, табльдот, цикличное меню, меню со свободным выбором блюд и другие виды меню), Основные требование предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню	2
	2.	Назначение и содержание прейскуранта, последовательность расположения в прейскуранте вино – водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**4**
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление различных видов меню	2
Тема 1.4. Столовая посуда, приборы, белье	**Содержание**		**8**
	1.	Столовая посуда, приборы: их значение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам.	2
	2.	Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, бельём. Правила хранения и учета.	2
	3.	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Характеристика столовых приборов(основных, вспомогательных)	2
	4.	Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья как средство рекламы	2
	Практическая подготовка (лекции, практическое занятие)		**6**
	Практические занятия		**2**
	1.	Характеристика и назначение столовой посуды и приборов	2
Тема 1.5. Подготовка торгового зала официантами к обслуживанию	**Содержание**		**8**
	1.	Подготовка торгового зала ресторана, расстановка мебели проверка устойчивости расставленной мебели.	2
	2.	Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья Правила и порядок подготовки специй, приправ. Виды специй и приправ, требования к их качеству.	2

	3.	Последовательность сервировки стола Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания. Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина.	2
	4.	Досервировка стола в соответствии с полученным заказом Расположение на столах карточек меню и прейскурантов.. Подготовка рабочего места официанта	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**8**
	Практические занятия		**4**
	1.	Подбор и подготовка посуды, освоение приемов предварительной сервировки столов для завтрака, обеда, ужина, Варианты дополнительной сервировки стола.	2
	2.	Варианты свертывания салфеток. Отработка приемов накрытия стола скатертями и их замена	2
Тема 1.6. Обслуживание посетителей	**Содержание**		**8**
	1.	Встреча и размещение посетителей; Техника приема заказа, подача меню; Подача заказных блюд и напитков;	2
	2.	Правила подачи аперитивов; Рекомендации блюд и напитков согласно ассортиментному меню и прейскуранту; Порядок передачи заказов в буфет, бар, в холодный и горячий цехи.	2
	3.	Получение и подготовка посуды для заказных блюд; Правила работы с подносом;	2
	4.	Подача буфетной продукции; Приемы оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**6**
	Практические занятия		**2**
	1	Правила встречи, приветствия гостей, размещение их за столом; правила работы с подносом. Прием и оформление заказа; техника приема заказа, подача меню.	2
Тема 1.7. Методы и приемы подачи блюд и напитков	**Содержание**		8
	1	Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставочного стола и тележки), русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Досервировка стола. Правила подачи горячих закусок.	2

	2	Подбор посуды и правила подачи супов, досервировка стола. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	2
	3	Способы подачи вторых блюд. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод.	2
	4	Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Правила этикета	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		8
	Практические занятия		2
	1.	Овладение приемами подачи холодных закусок, первых и вторых блюд. Отработка способов подачи блюд	2
Тема 1.8. Обслуживание приемов и банкетов	**Содержание**		**16**
	1.	Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов	2
	2.	Особенности подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	2
	3.	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами : назначение , характеристика, подготовка к банкету	2
	4.	Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, составление меню, особенности сервировки стола, подготовка зала	2
	5.	Смешанные банкеты: определение, назначение, виды смешанных (комбинированных) банкетов, характеристика : коктейль-кофе, коктейль-фуршет-кофе и др. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню.	2
	6.	Особенности организации проведения банкетов «Свадьба» Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; обслуживания по типу «шведский стол»	2
	7.	Применение передовых и инновационных методов и форм организации труда Обслуживание выездных банкетных мероприятий Кейтеринг вне помещения, прием заказов на бронированные столики и продукцию на вынос	2
	8.	Соблюдение требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**18**

	Практические занятия		**2**
	1	Отработка приемов обслуживания различных видов банкета с полным и частичным обслуживанием официантами	2
Тема 1.9. Уборка стола, наведение порядка	**Содержание**		**2**
	1.	Техника уборки стола методом «в две тарелки». Техника уборки стола методом «в три тарелки». Уборка дополнительных тарелок. Уборка посуды нестандартных форм. Наведение порядка	
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**4**
	Практические занятия		**2**
	1.	Отработка приемов по технике уборке стола	2
Тема 1.10.Техника расчетов с потребителями	**Содержание**		**4**
	1.	Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета POS- терминала и проводы гостей Правила исправления ошибок в документах	2
	2.	Требования к документам, основные реквизиты документов	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**4**
	Практические занятия		**2**
	1	Расчет с посетителями через POS- терминал, через кассу. Ведение учетно-отчетной документации	2
Самостоятельная внеаудиторная работа			**42**
1. Оформление заявки на докомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов 2. Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Отработка приемов подготовки посуды, приборов и сервировки стола на две персоны 3. Подготовка реферата «Правила этикета за столом». Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом 4. Составление схем сервировки столов для различных банкетов			
Учебная практика в форме практической подготовки			**108**
Виды работ: 1. Отработка приемов по сервировке стола на завтрак, обед, ужин 2.Отработка приемов складывания салфеток различными способами 3. Отработка приемов по технике уборки стола 4. Отработка приемов по обслуживанию различных видов банкетов и приемов 5. Отработка приемом расчета с посетителями через кассу и через POS- терминал			

6. Ведение учетно-отчетной документации.			
Производственная практика в форме практической подготовки			**72**
Виды работ: 1. Консультирование потребителей по выбору блюд 2. Правила подачи блюд 3. Разные способы подачи блюд 4. Подготовка торгового зала к обслуживанию 5. Отработка этапов организации обслуживания: 6. Отработка основных элементов обслуживания для завтрака , обеда, ужина: 7. Отработка последовательности подачи блюд и напитков. 8. Отработка навыков сервировки стола; предварительной, дополнительной 9. Отработка навыков расчета с посетителями различными методами и проводы гостей; 10. Отработка приемов встреча, приветствия, размещение гостей за столом, подача меню 11. Приема оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания			
Раздел 2 Технология выполнения работ по профессии «Бармен»			
МДК 05.02. Технология выполнения работ по профессии «Бармен»			**105**
Тема 2.1. Введение. Виды, классификация, характеристика баров. Обслуживающий персонал.	**Содержание**		**2**
	1.	Основные понятия: бар, бармен, бариста, барбек, коктейль, смешанный напиток. История развития бара	1
	2	Бары: виды, назначение, классификация, характеристика. Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек.	1
	Практическая подготовка (лекции)		2
Тема 2.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара	**Содержание**		**4**
	1.	Торговое помещение: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение бара. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение	2
	2.	Вспомогательное помещение: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена. Информационное оснащение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение.	2

	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		4
	Практические занятия		**2**
	1.	Составление меню для различных видов бара	1
	2.	Составление карты вин и коктейлей бара	1
Тема 2.3. Характеристика компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	**Содержание**		**6**
	1	Компоненты: понятия, виды, назначение, классификация в зависимости от содержания алкоголя. Крепкоалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков.	2
	2	Среднеалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков. Безалкогольные напитки: виды, назначение, особенности применения для коктейлей, рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков.	2
	3	Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по различным признакам. Пряности, приправы. Фрукты и овощи	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**6**
	Практические занятия		**2**
	1	Технология приготовления алкогольных, среднеалкогольных и безалкогольных коктейлей. Разработка рецептур.	2
Тема 2.4. Посуда и инвентарь бара.	**Содержание**		**2**
	1	Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость. Инвентарь бара: виды, назначение. Требования к мерам объема.	1
	Практическая подготовка (лекции)		**2**
Тема 2.5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена	**Содержание**		**4**
	1	Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовительный этап (подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений и их уборка). Подготовка рабочего места бармена (порядок размещения посуды, инвентаря, мерной емкости; получение продукции с производства, подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, овощей и фруктов для оформления коктейлей). Оформление витрин бара. Подготовка меню, карты вин и коктейлей.	2
	2	Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви. Заключительный этап (приемы работы бармена за барной стойкой)	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**8**
	Практические занятия		**6**

	1	Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей	1
	2	Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гейзерных пробок	1
	3	Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков	1
	4	Овладение приемами разлива напитков из бутылок	1
	5	Освоение техники работы с джиггером	1
	6	Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс. Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин	1
Тема 2.6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	**Содержание**		**4**
	1	Смешанные напитки. Классификация (алкогольные и безалкогольные; длинные, средние, короткие напитки для компании; холодные, горячие; напитки микс; коктели-аперитивы, коктейли-диджестивы). Технология приготовления и использования специфических компонентов.	2
	2	Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир. Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане.	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**4**
	Практические занятия		**2**
	1	Составление схем: «Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей»	2
Тема 2.7. Приготовление смешанных напитков	**Содержание**		14
	1	**Безалкогольные смешанные напитки.** Определение, назначение, классификация. **Безалкогольные аперитивы и освежающие напитка.** Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.	2
	2	**Физы.** Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения. **Флипы.** Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения. **Эг-ноги.** Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2
	3	**Молочные напитки.** Определение, виды, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и	2

		условия хранения. **Напитки с мороженным.** Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	
	4	**Коблеры.** Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2
	5	**Джулепы.** Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2
	6	**Кулеры.** Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения.	2
	7	Горячие смешанные напитки: определение, классификация, виды. Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача.	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**22**
	Практические занятия		**12**
	1	Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей: Парсонз, спешиал, Флорида, Пусифут	2
	2	Приготовление и оформление физов	2
	3	Приготовление и оформление коктейлей с мороженным	2
	4	Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками	2
	5	Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками	2
	6	Приготовление горячих смешанных напитков	2
Тема 2.8 Организация обслуживания в баре	**Содержание**		**6**
	1	Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс)..	2
	2	Основной этап обслуживания: характеристика. Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей. Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Выполнение заказов	2
	3	Заключительный этап обслуживания: расчет с потребителями, сбор посуды и уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря. Процедура закрытия бара. Отчетность бармена.	2
	Практическая подготовка (лекции, практические занятия)		**8**
		Практические занятия	**4**

	1	Подбор соответствующего напитка, исходя из определенных вкусовых характеристик клиента.	2
	2	Оформление различных видов барных документов. Техника уборочных работ бармена.	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 05.			35
1. Подбор оборудования в соответствии с видом бара и классом обслуживания. Составление схем его размещения за барной стойкой (по заданию преподавателя)			4
2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара.			4
3. Подбор видеосюжетов с приемами разлива напитков «»на счет, охлаждения стаканов методами «плейн», и «он-зе-рокс».			2
4. Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению коктейлей в соответствии с рецептами популярных коктейлей, используемых в практике работы зарубежных баров (по Интернет-ресурсам)			6
5. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового смешанного напитка «микс» в соответствии с его названием.			4
6. Подготовка реферата по теме: «Горячие смешанные напитки на основе кофе»			2
7. Разработка рецептур и технологии приготовления напитков для тематических вечеров: «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных», оформление технологических карт.			7
8. Разработка рецептуры и технологии приготовления нового коктейля –диджестива			4
9. Составление схем приготовления и рисунков оформления двух-трех видов			2
10. Создание презентаций по напиткам для проведения тематических вечеров «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных			4
Учебная практика в форме практической подготовки **Виды работ**			**72**
1. Отработка приемов по подготовке бара к обслуживанию, встрече гостей бара и приему заказа. 2. Отработка приемов по приготовлению и подаче горячих напитков 3. Отработка приемов по приготовлению и подаче смешанных напитков 4. Отработка приемов по приготовлению и подаче коктейлей 5. Отработка приемов по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию 6. Зачет			
Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки **Виды работ**			**72**
1. Отработка практических умений и навыков по подготовке бара к обслуживанию, встрече гостей бара и приему заказа. 2. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче горячих напитков 3. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче напитков для компании 4. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче безалкогольных смешанных напитков			

5. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче длинных смешанных напитков 6. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче средних смешанных напитков 7. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коротких смешанных напитков 8. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коктейлей-аперитивов 9. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коктейлей-диджестивов 10. Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче экзотических и эксклюзивных коктейлей 11. Отработка практических умений и навыков по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию 12. Зачет	
ИТОГО:	555 часов

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания»; лаборатории «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация обслуживания в организациях общественного питания»:

- парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации.
- натуральные наглядные пособия;
-муляжи;
- изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, логические структуры);
- средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы)

Технические средства обучения:

- компьютер (с соответствующим программным обеспечением);
- проектор, экран, монитор.

Оборудование кабинета, лаборатории, мастерской:

1. Круглые столы для выставочных образцов
2. Овальный стол для выставочных образцов
3. Производственные столы
4. Барная стойка
5. Раковины
6. Холодильники
7. Плита электрическая
8. Посуда бара: фужеры, бокалы, рюмки, стаканы

9. Инвентарь: мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мельницы для льда, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры, миксеры

10. Аксессуары барные

11. Столовое белье

12. Скатерти

13. Средства для вскрытия тары

-учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

-посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

-натуральные наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно – методической документации).

Технические средства обучения:

компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, документ-камера,

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 184 с. 2018

2. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2016

3. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах: Учеб. пособие/ В.В.Богданова - М.: Академия, 2016

4. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2016

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие.-М.: Академия, 2017.

6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Официант. Повышенный уровень. ИЦ "Академия", 2018г.

7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Бармен. Повышенный уровень. ИЦ "Академия", 2016г.

8. Радченко Л.А., Обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2017г.

9. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г.Организация обслуживания: рестораны и барыАльфа-М: Издательский центр «Альфа-М», 2016г.

10. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 332 с.

Дополнительная литература

Нормативные документы (основные):

1. ГОСТ Р 55889-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.:, ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2009. - 680 с.

Справочники:

1. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В. Н. Голубева - М: ДеЛи принт, 2002. - 590 с.
2. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания Стрельцов А.Н., 2006 – 400 с

Периодические издания

Отечественные журналы

1. Винная карта
2. Гостиница и ресторан: бизнес и управление
3. Империя вкуса [Москва]
4. Мое дело. Ресторан (мое дело foodservise)
5. Современный ресторан
6. Ресторатор
7. Ресторановедъ (современный бизнес ресторан)
8. Ресторанные ведомости
9. Шеф-арт/chefart
10. Шеф. Ресторатор
11. Food news

Интернет-ресурсы

http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm

http://metos.com

http://diet heres.com

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация по МДК 05.01 – дифференцированный зачет. МДК 05.02 – дифференцированный зачет. УП 05 – дифференцированный зачет. ПМ 05 - квалификационный экзамен.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточенно.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК5.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	-грамотно и рационально выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту	оценка на практическом занятии, при выполнении работ на учебной и производственной практике
ПК5.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	-быстро и четко обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; -грамотно выбирать различные методы обслуживания; -активно и доброжелательно встречать и приветствовать гостей; -правильно размещать гостей за столом; -грамотно подавать меню.	наблюдение и оценка на лабораторных, практических занятиях; выполнении работ на учебной и производственной практике; проверочные работы;
ПК5.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	-четко и грамотно проводить обслуживание различных видов банкетов и приемов; -эффективно использовать различные виды сервировки.	наблюдение и оценка на лабораторных, практических занятиях; выполнении работ на учебной и производственной практике; проверочные работы;
ПК5.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	-четко и грамотно организовать выездное обслуживание (кейтеринга); -эффективно организовать обслуживание потребителей по пути следования; по типу «шведского стола».	наблюдение и оценка на лабораторных, практических занятиях; выполнении работ на учебной и производственной практике; проверочные работы;

ПК5.5 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	-правильно подбирать оборудование, посуду, приборы для обслуживания -точно рассчитывать необходимое количество приборов, посуды в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту.	оценка на практическом занятии, при выполнении работ на учебной и производственной практике
ПК5.6 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	-четко соблюдать порядок оформления счетов и расчетов с потребителем; -грамотно заполнять учетно-отчетную документацию.	наблюдение и оценка на практических занятиях; выполнении работ на учебной и производственной практике; проверочные работы;
ПК 5.7 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	-правильно производить расчеты с потребителем; -рационально использовать различные формы расчета.	оценка на практическом занятии, при выполнении работ на учебной и производственной практике
ПК 5.8. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.	-демонстрация этапов подготовки к обслуживанию бара в соответствии с требованиями к организациям общественного питания, СанПиНами	*Текущий контроль:* -Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения учебной и производственной практик. *Промежуточный контроль:* -зачет
ПК 5.9 Обслуживать потребителей бара.	- демонстрация элементов обслуживания (встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, выполнение заказа, расчет с потребителем, сбор посуды, уборка барной стойки), в соответствии с типом предприятия и СанПиНами	*Текущий контроль:* -Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения учебной и производственной практик. *Промежуточный контроль:* -зачет

ПК 5.10. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.	- выполнение технологического процесса с выбором необходимого оборудования по приготовлению смешанных, горячих напитков различными методами, в соответствии с технологической картой;	*Текущий контроль:* -Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях и в период прохождения учебной и производственной практик. *Промежуточный контроль:* -зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии -конкурсы профессионального мастерства - участие в тренингах, неделях спецдисциплин -активное участие на уроках	-создание портфолио -интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения о образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания потребителей	-зачет по практической, работе, участие в деловых играх , отчет по решению ситуационных задач , отчет по моделированию производственных ситуаций
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в организации и проведении банкетных мероприятий.	-зачет по практической, работе, участие в деловых играх , отчет по решению ситуационных задач , отчет по моделированию производственных ситуаций

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практики
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией;	-наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях, учебной и производственной практики
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	-наблюдение за выполнением командных заданий при выполнении лабораторно-практических заданий.
Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	-наблюдение за выполнением командных и индивидуальных заданий при выполнении лабораторно-практических заданий.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-качественный анализ инноваций в области обслуживания потребителей	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- грамотное соблюдение действующее законодательство и обязательных требований нормативных документов	-оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практиках
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	--эффективное получение практических навыков, которые могут быть использованы при прохождении воинской службы	-наблюдение и оценка достижений деятельности обучающихся на практических занятиях , на учебной и производственной практике

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональноеобразовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании"

Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____ А. Б. Акимжанова

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» базовая подготовка, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 465

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»
Разработчики:
Титаренко А. С., преподаватель
Драчева Л.А.,преподаватель
Акимжанова А.Б., преподаватель

СОЖЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ…….. 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ…….6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ…….20

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ……...24

5. ПРИЛОЖЕНИЯ……..28

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании"в части освоения видов профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессиям «Официант», «Бармен», Организация обслуживания в организациях общественного питания, Организация питания на предприятиях общественного питания, Контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа.

ПК.1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5.5. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.6. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 5.8. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 5.9. Обслуживать потребителей бара.

ПК 5.10. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

1.2.Количество часов, отводимое на учебную практику:

всего – 396 часов, в том числе:

- учебной практики – 216 часов,
- учебной практики на получение рабочей профессии–180часов

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды учебной практики по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»

Наименование вида практики	*Количество часов*	*Форма проведения*
Учебная практика		
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	***144***	Концентрированная
ПМ.02Организация обслуживания в организациях общественном питании	***72***	Концентрированная
Вид аттестации: дифференцированный зачет		
Учебная практика для освоения рабочей профессии		
ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Бармен	***180***	Концентрированная
Вид аттестации:*дифференцированный зачет*		

2.2. Содержание практики

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.0I «Организация питания в организациях общественного питания»

Цели и задачи вида учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;

– оперативного планирования работы производства;

– получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

– участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

– проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

– участия в составлении и заключении договора на поставку товаров;

– проведения приемки продукции по количеству и качеству;

– контроля осуществления технологического процесса производства;

– контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

– идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

– контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

– использовать нормативные и технологические документы;

– готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

– производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

– составлять и заключать договора на поставку товаров;

– проводить приемку продукции;

– контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

– определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

– основные понятия и нормативную базу товароведения;

– ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения продукции;

– этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, их структуру;

– порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

– правила оперативного планирования работы организации, организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

Виды работ	Тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
Вводное занятие	Усвоение инструкций по правилам прохождении практике, изучение правил работы с разными видами оборудования.	6
Обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов,	Обработка овощей: механическая, тепловая, варка. Чистка овощей. Нарезка: соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки, гребешки, звездочки, шестеренки. Подготовка пряностей.	6

подготовка пряностей и припав.		
Обработка рыбы и нерыбного вводного сырья. Приготовление п/ф.	Предварительная обработкарыбы: обработка Разделка рыбы на филе, Разделка рыбы, используемой непластованной, Разделка рыбы, используемой целиком, Разделка рыбы для фарширования. Приготовление п/ф.	6
Обработка мяса птицы, дичи, кролика. Подготовка и приготовление полуфабрикатов.	Обработка мяса, птицы: нарезка,отбивание, подрезаниесухожилий,панирование, шпигование,маринование. Приготовление полуфабрикатов.	6
Обработка говяжьей, свиной, бараньей туш.	Этапы обработки свинины: первичная механическая обработка лопаточной части, спинной части, грудинки, поясничной части, окорока, предплечье, голяшки. Обработка говядины: спинная часть, задняя часть, грудная часть, лопаточная часть, плечевая часть, пашина, зарез, голяшка.	6
Приготовление борщей, щей, рассольников.	Приготовление щей, борщей, рассольников по рецептуре. Оформление обеденного стола.	6
Приготовление молочных супов-пюре, рыбных.	Приготовление рыбных супов по рецептуре, молочных супов и супов-пюре по рецептуре. Оформление обеденного стола.	6
Приготовление соусов.	Приготовление соусов: соусы из мясного сока, простые мучные, мучные проваренные, сложные мучные – лигированные, настоящие, или благородные, сладкие, закавказские фруктово-ореховые, восточные кисломолочные. Оформление соусов.	6
Приготовление блюд из яиц.	Приготовление и оформление блюд из яиц: омлеты, пашот, шотландские яйца, шакшука, десертный творожный омлет, фаршированные яйца. Оформление стола.	6
Приготовление блюд из творога.	Приготовление и оформление блюд из творога: пончики, запеканка, сырники, рогалики, бублики, вареники. Сервировка стола.	6
Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушенной рыбы.	Приготовление, оформление блюд из рыбы: котлеты, рыба под маринадом, тушеная с картофелем, рыбная калья. Сервировка стола.	6
Приготовление блюд из рубленного мяса.	Приготовление блюд из рубленного мяса: котлеты рубленые, ежики, зразы, биточки, купаты, бифштекс. Сервировка стола.	6
Приготовление и требования к качеству мясных блюд.	Приготовление блюд из мяса в соответствии с требованиями к качеству.	6
Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	Приготовление макаронных изделий, гороховой каши: горох, фасоль, каштаны, нут. Сервировка стола.	6
Приготовление блюд из бобовых и макаронных	Приготовление макаронных изделий, гороховой каши, фасолевой каши, нута. Соответствующая сервировка.	6

изделий.		
Требования к качеству холодных блюд и закусок.	Последовательное приготовление холодных закусок и блюд в соответствии с требованиями к качеству.	6
Приготовление гарниров, холодных соусов.	Последовательное приготовление несложных гарниров и соусов. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы.	Последовательное приготовление рыбных блюд: заливное, филе, нарезка. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление блюд из отварного мяса, жаренными крупным куском мяса и субпродуктов.	Последовательное приготовление блюд из мяса: отварная говядина, свинина, баранина, приготовление рагу мясного. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление блюд из рубленного мяса.	Последовательное приготовление блюд из рубленного мяса: котлеты, биточки, бифштекс. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление холодных блюд.	Приготовление холодных блюд (окрошка и т.д.), закуски. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление холодных закусок.	Приготовление несложных холодных закусок. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление фруктовых и ягодных салатов.	Последовательное приготовление фруктовых салатов. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление тортов из бисквитного, слоеного, песочного теста.	Приготовление тортов (Наполеон, Шоколадное полено и т.д.). Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление желе, киселей.	Последовательное приготовление ягодного желе и киселя из сухофруктов. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление чая, кофе, какао, молоко, кисломолочные продукты.	Последовательное приготовление чая зеленого, черного красного, фруктового. Приготовлениекофеамерикано, капучино,латте, глясе, по-венски, эспрессо. Приготовление какао. Сервировка стола.	6
Приготовление мучных кулинарных изделий.	Приготовление булочек и кексов разных рецептур. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудинг.	Последовательное приготовление шоколадного, лимонного пудинга/суфле. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление сладких каш.	Приготовление несложных сладких каш с фруктами и орехами. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Приготовление сладких блюд: суфле пудинг.	Последовательное приготовление шоколадного, лимонного пудинга/суфле. Оформление и соответствующая сервировка.	6
Итого		144

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02
«Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Цели и задачи учебной практики

Обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчёт с потребителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

Виды работ	Тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
Подготовка оборудования зала ресторана, бара к обслуживанию	Подготовить торговый зал к обслуживанию: стулья, столы, грамотно расположить на столиках меню и специи.	6
Подготовка столовой посуды,	Последовательная и грамотная чистка	6

приборов, белья к обслуживанию потребителей.	посуды, столового стекла и приборов, проглаживание скатертей и салфеток.	
Определение потребности в столовой посуде, приборах, белье.	Расчет столовой посуды, приборов, стекла и столового белья на рабочую смену, заполнение заявок в сервизную и бельевую.	6
Заполнение книги учёта заказов на обслуживание торжеств, заказ-счёта, счетов, реестра счетов. Составление графиков работы официантов, барменов.	Оформление заказ-счетов, в зависимости от направленности банкета. Заполнение нормативной документации. Составление графика работы исходя из фактического числа официантов и барменов и исходя их вида графика принятого на предприятии.	6
Составление меню, винной и коктейльной карты.	Составить меню разных видов, винную карту, карту коктейлей для разных типов заведений общественного питания. Оформить карту вин, коктейлей, меню.	6
Выполнение предварительной и исполнительной сервировки столов.	Сервировка стола, учитывая четкую последовательность: скатерть, тарелки, приборы, стекло, специи, салфетки, ваза с цветами.Используя все правила сервировки.	6
Встреча и размещение гостя за столом. Принятие и оформление заказа от потребителя.Выполнениедосервировки стола в соответствии с заказом.	Демонстрация всех этапов обслуживания посетителей: встреча, размещение, подача меню, прием заказа, передача заказа в цеха, выполнение заказа, уборка со стола, расчет с посетителями. Выполнить досервировку стола по заказанным блюдам.	6
Обслуживание потребителей с учётом национальных и психологических особенностей личности.	Проиграть различные ситуации с нестандартным поведением посетителей и продемонстрировать особенности их обслуживания и урегулирования конфликтных ситуаций.	6
Обслуживание иностранных потребителей на иностранном языке.	Продемонстрировать обслуживания иностранных туристов на примере некоторых ситуации.	6
Выполнение расчёта с потребителями. Использование при обслуживании контрольно-кассовых аппаратов.	Выполнить грамотный расчет с потребителем известными способами. Использовать контрольно-кассовый аппарат при расчете с потребителями.	6
Подготовка и обслуживание различных видов банкетов. Организация специальных видов обслуживания потребителей.	Провести подготовку к банкету. Провести инструктаж, подготовить посуду, засервировироватьи обслужить банкет разной направленности. Организовать специальное обслуживание и провести подготовку и обслуживание его.	6

Подача закусок, блюд, напитков, буфетной продукции, вино-водочных изделий. Разработка новой продукции и услуг для предприятия.	Демонстрация подачи холодных и горячих закусок, блюд, напитков, подача винно-водочных изделий. Провести разработку новых блюд и напитки для заведения. Разработать новые услуги. Продемонстрировать результаты проделанной работы.	6
Итого:		72

Содержание практики по профессиональному модулю

ПМ. 05 Выполнение работ по профессиямрабочих: 16399 «Официант»;11176 «Бармен»

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

-встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подача меню;

-приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

-подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

-расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

-подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

-обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

-обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

-применения передовых и инновационных методов и форм организации труда;

-подготовки бара к обслуживанию;

-встречи гостей бара и приема заказа;

-обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;

-приготовления и подачи горячих напитков;

-приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

-подготовки бара к закрытию;

уметь:

-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
-осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
-осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
-обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
-консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
-осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
-соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
-предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
-соблюдать личную гигиену;
-подготавливать бар к обслуживанию;
-обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и
безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме
и на различных массовых банкетных мероприятиях;
-принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
-готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольныекоктейли,
используя необходимые методы приготовления и оформления;
-эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением
требований охраны труда санитарных норм и правил;
-соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
-производить расчет с потребителем;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;

знать:

-виды, типы и классы организаций общественного питания;
-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
-материально-техническую и информационную базу обслуживания;
-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
-виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
-способы расстановки мебели в торговом зале;

-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

-методы организации труда официантов;

-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

-способы подачи блюд;

-правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

-правила и технику уборки использованной посуды;

-порядок оформления счетов и расчетов с потребителем;

-кулинарную характеристику блюд;

-правила сочетаемости напитков и блюд;

-требования к качеству, температуру подачи блюд и напитков;

-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.

-виды и классификации баров;

-планировочные решения баров;

-материально-техническое и информационное оснащение бара;

-правила безопасной эксплуатации оборудования бара;

-характеристику алкогольных, безалкогольных напитков;

-правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;

-виды и методы обслуживания в баре;

-технологию приготовления смешанных горячих напитков;

-правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

-правила охраны труда;

-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

Виды работ	**Тематика заданий по виду работ**	**Кол-во часов**
Встреча гостей и прощание, начальное обслуживание.	Отработка приемов встречи с гостями, подача меню, оформление заказа, его выполнение и прощания с гостями, режим обслуживания.	6
Отработка приемов по сервировке стола.	Подготовка посуды и приборов к сервировки – их полировка. Сервировка стола различными способами. Досервировка, исполнительная сервировка.	6
Отработка приемов сладываниясалфетов, уборки столов, ношения подносов.	Складывание бумажных и тряпичных салфеток различными способами, в зависимости от случая. Отработка уборки со столов, правильное ношение подносов.	6
Отработка приемов по обслуживанию различных видов	Отработка подготовки к банкетам разной направленности. Проведение сервировки банкетного стола. Демонстрация обслуживание различных видом	6

банкетов и приемов	банкетов.	
Способы приготовления кофе и чая.	Изучение технологии приготовления и приготовление: эспрессо, капучино, латте, кофе по-венски, кофе по-туретски и т.д. Изучение технологии приготовления и приготовление: черный чай, зеленый чай, белый чай, красный чай, пуэр и т.д.	6
Способы приготовления смешанных напитков и напитков на основе одного составляющего.	Изучение технологии приготовления и приготовление смешанных на основе одного составляющего	6
Отработка приемов по сервировке стола на завтрак, обед, ужин	Подготовка мебели, столовой посуды, приборов, стекла к сервировке. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, сервировка десертного стола.	6
Отработка приемов по сервировке стола на завтрак, обед, ужин	Подготовка мебели, столовой посуды, приборов, стекла к сервировке. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, сервировка десертного стола.	6
Отработка приемов по сервировке стола на завтрак, обед, ужин	Подготовка мебели, столовой посуды, приборов, стекла к сервировке. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, сервировка десертного стола.	6
Отработка приемов по обслуживанию различных видов банкетов и приемов	Подготовка торгового зала к обслуживанию, оформление заявок в бельевую и сервизную, сервировка стола к банкету. Обслуживание банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами.	6
Отработка приемов по обслуживанию различных видов банкетов и приемов	Подготовка торгового зала к обслуживанию, оформление заявок в бельевую и сервизную, сервировка стола к банкету. Обслуживание банкета-фуршета, банкета-коктейля.	6
Отработка приемов по обслуживанию различных видов банкетов и приемов	Подготовка торгового зала к обслуживанию, оформление заявок в бельевую и сервизную, сервировка стола к банкету. Обслуживаниебанкет-чая, банкета по типу шведский стол и по типу буфет.	6
Отработка приемом расчета с посетителями через кассу и через POS-терминал	Отработка приемов расчета с посетителями, оформление счета, реестра счетов, Расчет через терминал и кассу..	6
Ведение учетно-отчетной документации.	Отработка заполнения, оформления учетно-отчетной документации.	6
Ведение учетно-отчетной документации.	Отработка заполнения, оформления учетно-отчетной документации.	6
Отработка приемов по подготовке бара к обслуживанию, встрече гостей бара и приему заказа.	Подготовка бара к обслуживания, подготовительный этап обслуживания в баре, отработка основного этапа обслуживания в баре	6
Отработка приготовления коктейлей.	Приготовления различных напитков по желанию студента. Изучение технологии приготовления выбранных коктейлей	6
Отработка	Приготовления различных напитков по желанию	6

приготовления коктейлей.	студента. Изучение технологии приготовления выбранных коктейлей	
Приготовление напитков для компании.	Изучение технологии приготовления и приготовление: Пунши, глинтыейны, крюшоны, сангрия, сбитни.	6
Приготовление аперитивов и диджестивов	Изучение технологии приготовления и приготовление: коктейль-аперитив на разной основе, напитки аперетивы, коктейли-диджестивы на разной основе, напитки диджестивы.	6
Приготовление Безалкогольных смешанных напитков	Приготовление молочных коктейлей, флипов, физов, напитков с фруктами, сливками, шербетов.	6
Приготовление Безалкогольных смешанных напитков	Приготовление молочных коктейлей, флипов, физов, напитков с фруктами, сливками, шербетов.	6
Технология приготовления алкогольных смешанных напитков	Изучение технологии приготовления: эг-ноги, флипы, физы, дейзи, слинги.	6
Приготовление длинных смешанных напитков	Изучение технологии приготовления и приготовление: хайболы, коллинзы, кулеры, риккишвеппсы.	6
Приготовление горячихсмешанных напитков	Изучение технологии приготовления и приготовление: гроги, тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе.	6
Приготовление смешанных напитков на основе меда	Изучение технологии приготовления и приготовление: медовые смешанные напитки.	6
Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	Изучение технологии приготовления и приготовление: пинаколада, багама мама, мидориколада, голубые гавайи, зомби и другие.	6
Экспресс-обслуживание.	Отработка подготовки предприятия общественного питания к экспресс-обслуживанию. Оформление зала-экспресс и стола-экспресс. Обслуживание посетителей.	6
Совместная работа ресторана с баром.	Отработка поэтапной работы бара сообща с рестораном. Обслуживание клиентов, выполнение заказов, разрешение нестандартных ситуаций.	6
Совместная работа ресторана с баром.	Отработка поэтапной работы бара сообща с рестораном. Обслуживание клиентов, выполнение заказов, разрешение нестандартных ситуаций.	6
Итог:		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика «Организация питания в организациях общественного питания»

Реализация программыпрактики требует наличия учебных (учебно-производственных) мастерских 1; лабораторий 1.

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики:

- весоизмерительное оборудование;
- комплект нормативно-технической документации;
-комплект бланков сертификатов соответствий, деклараций соответствий;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (сертификаты, декларации соответствия, гигиенические заключения, ветеринарные свидетельства и иные документы, подтверждающие соответствие, слайды, флеш-анимации по темам, натуральные образцы кулинарной продукции).
- натуральные образцы деталей и узлов;
- комплект инструментов, столовой посуды, приборов;
- натуральные образцы пищевых продуктов, упаковки;
- комплект посуды и инструментов для органолептического анализа пищевых продуктов;
- комплект нормативно-технической документации;
- круглые столы для выставочных образцов;
- овальный стол для выставочных образцов;
- производственные столы;
- барная стойка;
- раковины;
- холодильники;
- плита электрическая;
- посуда бара: фужеры, бокалы, рюмки, стаканы;
- инвентарь: мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мельницы для льда, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры, миксеры;
- аксессуары барные;
- столовое белье;
- скатерти;
- средства для вскрытия тары;
-посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

3.2. Информационное обеспечение организации и проведения учебной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Барановский, В. А. Официант-бармен.: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2017. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).

2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2018.- 352 с.

3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2019. - 272 с.

4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2017. - 630 с.

5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2018. - 794 с. 7. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. / Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2019.- С. 78-173.

6. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. / Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2019.- 544 с.

7. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2017. – 320 с.:ил. – (ПРОФИль).

8. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2017.- 384 с.

9. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2018.- 416

Дополнительные источники:

10. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

11. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984- 2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

12. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

13. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

14. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.

15. Закон РФ «О защите прав потребителей». 17. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
16. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
17. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.
18. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.
Интернет-ресурсы:
19. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: http: // www.rsl.ru, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.
20. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: http://knigosite.org/свободный. 6. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: http://bookz.ru/authors/ol_ga-6amkut_/professi_197.html/свобод

3.3. Требования к проведению учебной практики

- Учебная практика проводится шесть дней в неделю не больше шести часов в день.
- Студенты должны знать технику безопасности при работе с бытовой техникой. Технику пожарной безопасности.
- Студенты должны знать правила работы с бытовыми приборами и использования бытовых предметов. Должны иметь первоначальные знания по приготовлению, оформлению и сервировке.
- Руководители практики обязаны обучить студентов в соответствии со стандартами качества..

3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав:

Преподаватели с высшим профессиональным образованием по профилю «Технология и организация общественного питания», «Социально-культурный сервис и туризм».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Отчет по практике.
2. Технологическую карту приготовления блюд.

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	– анализ сырьевого запаса, организация поставки и приемки продуктов питания, соблюдение условий хранения; – анализ производственной инфраструктуры предприятий общественного питания; – анализ рациональности организации труда в производственных цехах; – ведение оперативного планирования в соответствии с типом предприятия общественного питания.	Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Организовывать выполнение заказов потребителей	– правильность составления плана-меню, меню в соответствии наличия сырья, банкетного меню; – расчет сырья для приготовления блюд и изделий; – подбор продовольственного сырья для приготовления блюд и изделий; – правильность выбора кулинарной обработки продуктов; – организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд и изделий.	
Контролировать качество выполнения заказа	– контроль качества сырья; – контроль за правильностью хранения пищевых продуктов; – контроль технологического процесса приготовления блюд и изделий; – контроль качества готовых блюд и изделий; – точность и грамотность оформления технологической документации.	
Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	– анализ оперативного планирования на предприятиях общественного питания; – анализ рационального использования сырья.	
Контролировать соблюдение	– знание требований нормативных	

требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	документов; – анализ структуры нормативных документов, выделение основных показателей качества; – качество рекомендаций по повышению качества продукции и услуг общественного питания.	
Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	– умение определять сенсорную впечатлительность оценщиков; – проведение входного контроля продовольственных товаров; – качество анализа проведенных технологических операций по приготовлению кулинарной продукции.	
Проводить контроль качества услуг общественного питания	– знание требований нормативо-технической документации к услугам общественного питания; – осуществление контроля норма и правил общественного питания.	
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	-грамотно и рационально выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту.	
Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	-быстро и четко обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; -грамотно выбирать различные методы обслуживания.	
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	-четко и грамотно проводить обслуживание различных видов банкетов и приемов; -эффективно использовать различные виды сервировки.	
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	-четко и грамотно организовать выездное обслуживание (кейтеринга); -эффективно организовать обслуживание потребителей по пути следования; по типу «шведского стола».	
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	-грамотно и рационально выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту.	
Обслуживать потребителей бара.	- демонстрация элементов обслуживания (встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, выполнение заказа, расчет с потребителем).	

Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.	- выполнение технологического процесса с выбором необходимого оборудования по приготовлению смешанных, горячих напитков различными методами, в соответствии с технологической картой.	

По результатам практики руководителями практики от образовательного учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика наобучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способоврешения профессиональных задач в области стандартизации и контроля качества продукции и услуг общественного питания; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области стандартизации и контроля качества продукции и услуг общественного питания;	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	– умение определять действующие нормативно-правовые, нормативно-технические документы; – знание основных требований нормативно-правовых, нормативно-технических документов; – соблюдение действующего законодательства, нормативно-правовых, нормативно-технических документов в практической деятельности.	
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии -конкурсы профессионального мастерства - участие в тренингах, неделях спецдисциплин	

	-активное участие на уроках	
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания потребителей	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в организации и проведении банкетных мероприятий.	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- грамотное соблюдение действующее законодательство и обязательных требований нормативных документов	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	--эффективное получение практических навыков, которые могут быть использованы при прохождении воинской службы	

Приложение 1
Форма титульного листа отчета

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики

по профессиональному модулю

_____

Фамилия _____

Имя _____ Отчество _____

Группа _____ Курс _____

Специальность (профессия)_____

_____

Место прохождения практики_____

Срок прохождения практики

с «___» _____ 20 __г.по «___»_____ 20 __г.

Руководитель практики от организации_____

Ф.И.О., должность _____

Руководитель практики от колледжа _____

Ф.И.О., должность _____

Оценка _____ « ___» _____ 20 __г.

Челябинск 20 __

Приложение 2

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО_____

обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности СПО/профессии НПО

_____

код и наименование

успешно прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю_____

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «_____» _____20___ г. по «_____» ____ 20___ г.

в организации_____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
	оценка

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Итоговая оценка_____(*отлично, хорошо, удовлетворительно*)

Дата ___.___.20___ Подпись руководителя практики

_____/ФИО, должность

Приложение 3
Форма дневника практики

Дневник практики

Дата, (число, месяц, год)	Наименование работы	Разряд вып. работ	Рабочее время (количество отработанных часов)	Оценка за выполнение работы	Подпись руководителя практики

Приложение 4
Форма задания на практику

Министерство образования и науки Челябинской области
ГБПОУ «Южно – Уральский многопрофильный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦМК
_____
«_____» _____ 20__г.

ЗАДАНИЕ

СТУДЕНТА НА ПРАКТИКУ

Вид практики_____

Группа_____ Специальность (профессия) _____
_____

Студент_____

(фамилия, имя, отчество)

Виды работ

1._____
2._____
3._____
4._____
5._____
6._____
7._____
8._____
9._____
10._____

Руководитель практики:

От колледжа_____ _____
Подпись(фамилия,имя,отчество)

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Челябинск, 2020

ОДОБРЕНА
Цикловой методической комиссией
Протокол № _____
«__» _____ 2020г.
Председатель ЦМК
_____ А. Б. Акимжанова

УТВРЕЖДАЮ
Зам. директора
по научно-методической работе:
_____ Е.Г. Потапова
«___» _____ 2020г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» базовая подготовка, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от № 465 от 07.05.2014

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский многопрофильный колледж»
Разработчики:
Титаренко А. С., преподаватель
Драчева Л.А.,преподаватель
Акимжанова А.Б., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	**6**
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	**18**
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	**22**

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

ПК2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

ПК 3.1. Выявлять потребности целевых групп потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5.5. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.6. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 5.8. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 5.9. Обслуживать потребителей бара.

ПК 5.10. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

1.2.Количество часов, отводимое на производственную практику:

всего 685 часов, в том числе:

- практики по профилю дисциплины – 540 часов,
- преддипломной практики – _144_ часа.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды производственной практики по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»

Наименование вида практики	*Количество часов*	*Форма проведения*
Практика по профилю специальности		
ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания	***72***	концентрированная
ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»	180	Распределенная
ПМ. 03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»	72	Распределенная
ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	72	концентрированная
ПМ. 05 «Выполнение работ по профессиям рабочих: 16399 Официант; 11176 Бармен»	144	Распределенная
Преддипломная практика	144	концентрированная
Вид аттестации: *дифференцированный зачет*		

2.2. Содержание практики

Содержание практики по профилю специальности профессионального модуля ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Цели и задачи производственной практики по профилю специальности

Обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчёт с потребителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

Виды работ	Тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
Подготовка оборудования зала ресторана, бара к обслуживанию	Подготовить торговый зал к обслуживанию: стулья, столы, грамотно расположить на столиках меню и специи.	6
Подготовка столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию потребителей.	Последовательная и грамотная чистка посуды, столового стекла и приборов, проглаживание скатертей и салфеток.	6
Определение потребности в столовой посуде, приборах, белье.	Расчет столовой посуды, приборов, стекла и столового белья на рабочую смену, заполнение заявок в сервизную и бельевую.	6
Определение потребности в столовой посуде, приборах, белье.	Расчет столовой посуды, приборов, стекла и столового белья на рабочую смену, заполнение заявок в сервизную и бельевую.	6
Заполнение книги учёта заказов на обслуживание торжеств, заказ-счёта, счетов, реестра счетов.	Оформление заказ-счетов, в зависимости от направленности банкета.	6
Нормативная документация.	Оформление документации, используемой при работе на предприятии общественного питания, формы: ОП-1, ОП-2, ОП-3, ОП-4, ОП-05, ОП-06, ОП-07.	6
Нормативная документация.	Оформление документации, используемой при работе на предприятии общественного питания, формы: ОП-08, ОП-09, ОП-10, ОП-11, ОП-12, ОП-13, ОП-14, ОП-15, ОП-16, ОП-17.	6
Нормативная документация.	Оформление документации, используемой при работе на предприятии общественного питания, формы: ОП-18, ОП-19, ОП-20, ОП-21, ОП-22, ОП-23, ОП-24, ОП-25.	6

Составление графиков работы официантов, барменов.	Составление графика работы исходя из фактического числа официантов и барменов и исходя их вида графика принятого на предприятии.	6
Составление меню, винной и коктейльной карты.	Составить меню разных видов, винную карту, карту коктейлей для разных типов заведений общественного питания. Оформить карту вин, коктейлей, меню.	6
Составление меню, винной и коктейльной карты.	Составить меню разных видов, винную карту, карту коктейлей для разных типов заведений общественного питания. Оформить карту вин, коктейлей, меню.	6
Сервировка стола различными способами.	Сервировка стола на завтрак, обед, ужин, сервировка десертного стола.	6
Выполнение предварительной и исполнительной сервировки столов.	Сервировка стола, учитывая четкую последовательность: скатерть, тарелки, приборы, стекло, специи, салфетки, ваза с цветами. Используя все правила сервировки.	6
Встреча и размещение гостя за столом. Принятие и оформление заказа от потребителя. Выполнение досервировки стола в соответствии с заказом.	Демонстрация всех этапов обслуживания посетителей: встреча, размещение, подача меню, прием заказа, передача заказа в цеха, выполнение заказа, уборка со стола, расчет с посетителями. Выполнить досервировку стола по заказанным блюдам.	6
Обслуживание потребителей с учётом национальных и психологических особенностей личности.	Проиграть различные ситуации с нестандартным поведением посетителей и продемонстрировать особенности их обслуживания и урегулирования конфликтных ситуаций.	6
Обслуживание потребителей с учётом национальных и психологических особенностей личности.	Проиграть различные ситуации с нестандартным поведением посетителей и продемонстрировать особенности их обслуживания и урегулирования конфликтных ситуаций.	6
Обслуживание иностранных потребителей на иностранном языке.	Продемонстрировать обслуживания иностранных туристов на примере некоторых ситуации.	6
Выполнение расчёта с потребителями. Использование при обслуживании контрольно-кассовых аппаратов.	Выполнить грамотный расчет с потребителем известными способами. Использовать контрольно-кассовый аппарат при расчете с потребителями.	6
Выполнение расчёта с потребителями. Использование при обслуживании контрольно-кассовых аппаратов.	Выполнить грамотный расчет с потребителем известными способами. Использовать контрольно-кассовый аппарат при расчете с потребителями.	6
Подготовка и обслуживание различных видов банкетов. Организация специальных видов обслуживания	Провести подготовку к банкету. Провести инструктаж, подготовить посуду, засервировиватьи обслужить банкет разной направленности. Организовать специальное	6

потребителей.	обслуживание и провести подготовку и обслуживание его.	
Подача закусок, блюд, напитков.	Демонстрация напитков, винно-водочных изделий.	6
Подача буфетной продукции, вино-водочных изделий.	Демонстрация подачи напитков, подача винно-водочных изделий.	6
Разработка новой продукции	Провести разработку новых блюд и напитки для заведения.	6
Разработка новых услуг для предприятия.	Разработать новые услуги. Продемонстрировать результаты проделанной работы.	6
Создание концепции предприятия общественного питания	Создать заведение, интересное для потенциальных клиентов. Определить месторасположение заведения, потенциальных посетителей, определить направление предприятия, создать меню.	6
Реклама на предприятии общественного питания.	Разработать рекламу для предприятия общественного питания на телевидении, радио, СМИ.	6
Обслуживания банкетов.	Оформление заявки на банкет. Организация подготовки к банкету, определение сервировки банкетного стола, проведение инструктажа, организация обслуживания банкета-фуршета, банкета-коктейля.	6
Обслуживания банкетов.	Оформление заявки на банкет. Организация подготовки к банкету, определение сервировки банкетного стола, проведение инструктажа, организация обслуживания банкета-чая, банкета по типу шведского стола, по типу буфета.	6
Обслуживания банкетов.	Оформление заявки на банкет. Организация подготовки к банкету, определение сервировки банкетного стола, проведение инструктажа, организация обслуживания банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.	6
Обслуживание делового приема.	Организация обслуживания и демонстрация обслуживания: прием бокал с шампанским, бокал с вином, барбекю, завтрак, прием-чай, приме типа фуршет, обед, ужин.	6
Итого:		180

Содержание практики по профилю специальности профессионального модуля ПМ. 03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»

Цели и задачи производственной практики

обучающийся в результате прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выявления и анализа потребностей на продукцию и услуги общественного питания и средств их удовлетворения;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности её продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях.

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчёт по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;

- проводить маркетинговые исследования рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;

- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цена и т.п.), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, маркетинговую среду организации;

- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;

- особенности маркетинга услуг общественного питания;

- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;

- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;

- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;

- источники и критерии отбора маркетинговой информации;

- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

Виды работ	Тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с предприятием, его структурой	Изучить технику безопасности. Изучить учредительные документы. Рассмотреть положения об отделах предприятия. Ознакомиться со штатным расписанием, графиком смен и режимом работы предприятия	6
Ознакомиться с работой административного отдела, их функциями	Ознакомиться с работой административного отдела. Рассмотреть функции руководящих кадров: директора, заместителя предприятия общественного питания.	6
Ознакомление с отделом производства и организацией снабжения.	Ознакомиться с отделом производства. Рассмотреть функции заведующего производством. Ознакомиться с организацией снабжения и складского хозяйства общественного питания.	6
Выявление и анализ потребности на продукцию и услуги общественного питания	Участие в работе по выявлению и анализу потребности на продукцию и услуги общественного питания. Проанализировать ценовую и сбытовую политику предприятия общественного питания	6
Работа в отделе производства	Работа в отделе производства. Ознакомление с функциями работников производства общественного питания.	6
Работа в отделе обслуживания	Работа в отделе обслуживания. Ознакомление с функциями администратора зала, менеджера	6

	общественного питания. Работа в зале. Контроль работы официантов.	
Ознакомление и работа с документацией	Ознакомление и работа с документацией. Составление заявок на закупку и доставку продуктов и напитков.	6
Работа с КММ и документацией.	Работа с КММ. Составление отчёта по доходам за смену и т.д. Контроль работы барменов и официантов. Консультирование потребителей.	6
Выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности её продукции.	Выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности её продукции. Разработка опросников и анкет, заполнение листа конкурентоспособности. Консультирование потребителей.	6
Участие в маркетинговых исследованиях	Принять участие в маркетинговых исследованиях. Участие в акциях и дегустациях, проводимых предприятием. Консультирование потребителей.	6
Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности.	Разработать предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности.	6
Оформление отчёта по практике.	Оформить отчёт по практике. Подготовить презентацию к защите.	6
Итог:		72

Содержание практики по профессиональному модулю ПМ. 05 «Выполнение работ по профессиям рабочих: 16399 Официант; 11176 Бармен»

Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

-встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подача меню;

-приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

-рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

-подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
-расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
-подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
-обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
-обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
-выполнение сервировки стола к завтраку, обеду, ужину;
-применения передовых и инновационных методов и форм организации труда;
-подготовки бара к обслуживанию;
-встречи гостей бара и приема заказа;
-обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
-приготовления и подачи горячих напитков;
-приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
-подготовки бара к закрытию;

уметь:

-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
-осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
-осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
-обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
-консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
-осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
-соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
-предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
-соблюдать личную гигиену;
-подготавливать бар к обслуживанию;
-обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
-принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;

-готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли,
используя необходимые методы приготовления и оформления;
-эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением
требований охраны труда санитарных норм и правил;
-соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
-производить расчет с потребителем;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;

знать:

-виды, типы и классы организаций общественного питания;
-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
-материально-техническую и информационную базу обслуживания;
-правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
-виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
-способы расстановки мебели в торговом зале;
-правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
-методы организации труда официантов;
-правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
-правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
-способы подачи блюд;
-правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
-правила и технику уборки использованной посуды;
-порядок оформления счетов и расчетов с потребителем;
-кулинарную характеристику блюд;
-правила сочетаемости напитков и блюд;
-требования к качеству, температуру подачи блюд и напитков;
-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.
-виды и классификации баров;
-планировочные решения баров;
-материально-техническое и информационное оснащение бара;
-правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
-характеристику алкогольных, безалкогольных напитков;
-правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
-виды и методы обслуживания в баре;

-технологию приготовления смешанных горячих напитков;

-правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

-правила охраны труда;

-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

Виды работ	**Тематика заданий по виду работ**	**Кол-во часов**
Консультирование потребителей по выбору блюд	Встреча гостей, подача меню, консультирование с использованием суггестивного метода при работе с клиентами.	6
Правила подачи блюд	Подача блюд французским, английским, русским, европейским, американским способами. Подача блюд, используя правила подачи вторых блюд, горячих и холодных закусок, супов.	6
Разные способы подачи блюд	Подача блюд французским, английским, русским, европейским, американским способами.	6
Правила подачи сладких блюд	Подача горячих и холодных сладких блюд, используя известные правила.	6
Правила подачи напитков	Подача горячих и холодных напитков, используя известные правила.	6
Подготовка торгового зала к обслуживанию	Подготовка торгового оборудования и мебели к обслуживанию на предприятии общественного питания.	6
Отработка этапов организации обслуживания.	Подготовка зала, мебели, оборудования, полировка предметов, расстановка столов, установления приборов на своих местах.	6
Отработка основных элементов обслуживания для завтрака, обеда, ужина	Обслуживание посетителей предприятий общественного питания в зависимости от времени суток и типа обслуживания: завтрак, обед, ужин, ланч.	6
Отработка последовательности подачи блюд и напитков	Подача блюд и напитков в зависимости от определенной последовательности подачи блюд и напитков.	6
Отработка навыков сервировки стола; предварительной, дополнительной	Отработка сервировки стола дополнительной, по дозаказыванию блюд, предварительная сервировка стола.	6
Отработка навыков расчета с посетителями различными методами и проводы гостей	Расчет с посетителями, используя известные способы: наличный и безналичный расчет, с использованием терминала, кассы, POS-терминала. Оформление счета и реестра счетов.	6
Отработка приемов встреча, приветствия, размещение	Встреча гостей на предприятии общественного питания, размещение их на местах, подача	6

гостей за столом, подача меню	меню по известным правилам.	
Приема оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	Грамотный прием заказа на блюда и напитки, выполнение заказа по меню в определенной последовательности подачи блюд на предприятиях общественного питания.	6
Отработка практических умений и навыков по подготовке бара к обслуживанию, встрече гостей бара и приему заказа.	Последовательная подготовка бара к обслуживанию, полировка оборудование, включение необходимого оборудования. Встреча гостей за барной стойкой, поддержание беседы с клиентом, прием заказа на напиток.	6
Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче горячих напитков	Изучение технологии приготовления и приготовление горячих напитков: разные виды чая, разные виды кофе.	6
Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче напитков для компании	Изучение технологии приготовления и приготовление напитков для компании: пунш, глинтвейн, крюшон, сангрия.	6
Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче безалкогольных смешанных напитков	Изучение технологии приготовления и приготовление: молочные коктейли, флипы, физы, с фруктами, шербеты.	6
Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче длинных смешанных напитков	Изучение технологии приготовления и приготовление длинных смешанных напитков, коллинзы, кулеры, рикки.	6
Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче средних смешанных напитков	Изучение технологии приготовления и приготовление средних смешанных напитков: хайбол, швеппес.	6
Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коротких смешанных напитков	Изучение технологии приготовления и приготовление коротких смешанных напитков: эг-ноги, дейзи, слинги.	6
Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коктейлей-аперитивов	Изучение технологии приготовления и приготовление коктейлей-аперетивов, в зависимости от основы.	6
Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче коктейлей-диджестивов	Изучение технологии приготовления и приготовление коктейлей-диджестивов, в зависимости от основы.	6
Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче экзотических и	Изучение технологии приготовления и приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.	6

эксклюзивных коктейлей		
Отработка практических умений и навыков по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию	Отработка обслуживания клиентов бара, принятие заказа, выполнение заказа, расчет с клиентами. Отработка заключительного этапа при работе в баре.	6
Итог:		144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика 43.02.01 Организация питания в организациях общественного питания

Оборудование рабочих мест проведения производственной практики:

- весоизмерительное оборудование;
- комплект нормативно-технической документации;
-комплект бланков сертификатов соответствий, деклараций соответствий;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (сертификаты, декларации соответствия, гигиенические заключения, ветеринарные свидетельства и иные документы, подтверждающие соответствие, слайды, флеш-анимации по темам, натуральные образцы кулинарной продукции).
- натуральные образцы деталей и узлов;
- комплект инструментов, столовой посуды, приборов;
- натуральные образцы пищевых продуктов, упаковки;
- комплект посуды и инструментов для органолептического анализа пищевых продуктов;
- комплект нормативно-технической документации;
- круглые столы для выставочных образцов;
- овальный стол для выставочных образцов;
- производственные столы;
- барная стойка;
- раковины;
- холодильники;
- плита электрическая;
- посуда бара: фужеры, бокалы, рюмки, стаканы;
- инвентарь: мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мельницы для льда, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры, миксеры;
- аксессуары барные;

- столовое белье;
- скатерти;
- средства для вскрытия тары;
- посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

3.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Барановский, В. А. Официант-бармен.: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2017. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).

2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2018.- 352 с.

3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2019. - 272 с.

4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2017. - 630 с.

5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2018. - 794 с. 7. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. / Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2019.- С. 78-173.

6. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. / Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2019.- 544 с.

7. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2017. – 320 с.:ил. – (ПРОФИль).

8. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2017.- 384 с.

9. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2018.- 416

Дополнительные источники:

10. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

11. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984- 2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
12. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
13. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
14. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.
15. Закон РФ «О защите прав потребителей». 17. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
16. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
17. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.
18. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.
Интернет-ресурсы:
19. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: http: // www.rsl.ru, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.
20. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: http://knigosite.org/свободный. 6. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: http://bookz.ru/authors/ol_ga-6amkut_/professi_197.html/свобод

3.3. Требования к проведению производственной практики

- Производственная практика проводится шесть дней в неделю не больше шести часов в день.
- Студенты должны знать технику безопасности при работе с бытовой техникой. Технику пожарной безопасности.

– Студенты должны знать правила работы с бытовыми приборами и использования бытовых предметов. Должны иметь первоначальные знания по приготовлению, оформлению и сервировке.
– Руководители практики обязаны обучить студентов в соответствии со стандартами качества..

3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав:

Преподаватели с высшим профессиональным образованием по профилю специальности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Отчет по практике.
2. Технологическую карту приготовления блюд.

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	– анализ сырьевого запаса, организация поставки и приемки продуктов питания, соблюдение условий хранения; – анализ производственной инфраструктуры предприятий общественного питания; – анализ рациональности организации труда в производственных цехах; – ведение оперативного планирования в соответствии с типом предприятия общественного питания.	Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Организовывать выполнение заказов потребителей	– правильность составления плана-меню, меню в соответствии наличия сырья, банкетного меню; – расчет сырья для приготовления блюд и изделий; – подбор продовольственного сырья для приготовления блюд и изделий; – правильность выбора кулинарной обработки продуктов; – организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд и изделий.	
Контролировать качество выполнения заказа	– контроль качества сырья; – контроль за правильностью хранения пищевых продуктов; – контроль технологического процесса приготовления блюд и изделий; – контроль качества готовых блюд и изделий; – точность и грамотность оформления технологической документации.	
Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного	– анализ оперативного планирования на предприятиях общественного питания; – анализ рационального использования	

питания	сырья.	
Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	– знание требований нормативных документов; – анализ структуры нормативных документов, выделение основных показателей качества; – качество рекомендаций по повышению качества продукции и услуг общественного питания.	
Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	– умение определять сенсорную впечатлительность оценщиков; – проведение входного контроля продовольственных товаров; – качество анализа проведенных технологических операций по приготовлению кулинарной продукции.	
Проводить контроль качества услуг общественного питания	– знание требований нормативо-технической документации к услугам общественного питания; – осуществление контроля норма и правил общественного питания.	
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	-грамотно и рационально выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту.	
Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	-быстро и четко обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; -грамотно выбирать различные методы обслуживания.	
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	-четко и грамотно проводить обслуживание различных видов банкетов и приемов; -эффективно использовать различные виды сервировки.	
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	-четко и грамотно организовать выездное обслуживание (кейтеринга); -эффективно организовать обслуживание потребителей по пути следования; по типу «шведского стола».	
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	-грамотно и рационально выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно Госту.	
Обслуживать потребителей бара.	- демонстрация элементов обслуживания (встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и	

	коктейлей, прием заказа, выполнение заказа, расчет с потребителем).	
Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.	- выполнение технологического процесса с выбором необходимого оборудования по приготовлению смешанных, горячих напитков различными методами, в соответствии с технологической картой.	

По результатам практики руководителями практики от образовательного учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способоврешения профессиональных задач в области стандартизации и контроля качества продукции и услуг общественного питания; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области стандартизации и контроля качества продукции и услуг общественного питания;	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	– умение определять действующие нормативно-правовые, нормативно-технические документы; – знание основных требований нормативно-правовых, нормативно-технических документов; – соблюдение действующего законодательства, нормативно-правовых, нормативно-технических документов в практической деятельности.	
Понимать сущность и	- демонстрация интереса к будущей	

социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	профессии -конкурсы профессионального мастерства - участие в тренингах, неделях спецдисциплин -активное участие на уроках	
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области обслуживания потребителей	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в организации и проведении банкетных мероприятий.	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- грамотное соблюдение действующее законодательство и обязательных требований нормативных документов	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	--эффективное получение практических навыков, которые могут быть использованы при прохождении воинской службы	

Приложение 1

Форма аттестационного листа по практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО_____

обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности СПО/профессии НПО

_____

код и наименование

успешно прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю_____

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «_____» _____20___ г. по «_____» ____ 20___ г.

в организации_____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
	оценка

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Итоговая оценка_____(*отлично, хорошо, удовлетворительно*)

Дата ___.___.20___ Подпись руководителя практики

_____/ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/ФИО, должность

Приложение 2
Форма дневника практики

Дневник практики

Дата, (число, месяц, год)	Наименование работы	Рабочее время (количество отработанных часов)	Оценка за выполнение работы	Подпись руководителя практики

Приложение 3

Форма титульного листа отчета по практике

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики

по профессиональному модулю ПМ 00

_____

Фамилия _____
Имя _____ Отчество _____
Группа _____ Курс _____
Специальность _____
_____
Место прохождения практики _____
Срок прохождения практики
с «___» _____ 20 __г. по «___»_____ 20 __г.

Руководитель практики от организации _____
Ф.И.О., должность _____

Руководитель практики от колледжа _____
Ф.И.О., должность _____

Оценка _____ « ___» _____ 20 __г.

Челябинск 20 _

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

СОГЛАСОВАНО
Председатель ГЭК,
Шеф-кондитер ООО «Технологии гостеприимства
_____ В. Э Щелочева
«___» _____ 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ЮУМК»
_____А.П. Большаков
«___» _____ 2022г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

г. Челябинск,
2022г.

Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (протокол № 3 от 23.11.22)

Председатель ЦМК _____А.С. Титаренко,

одобрена на заседании педагогического совета ГБПОУ «ЮУМК».

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Южно-Уральский многопрофильный колледж» (далее - Колледж).

Нормативной правовой основой проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) являются:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465.

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".

4. Приказ Министерства просвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (вступает в силу с 01.03.2023).

7. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 19 октября 2022 г. № 05-1813 «О направлении информации по вопросам организации и проведения ГИА СПО в 2023 году».

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения студентами образовательной программы 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании соответствующих общих и профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО):

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение программы подготовки специалистов среднего звена, является обязательной и проводится в

порядке и в формах, которые установлены Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Южно-Уральский многопрофильный колледж», утвержденным приказом директора № 45/1 от 01.09.2022г.

В соответствии с ФГОС СПО государственная итоговая аттестация по образовательной программе 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Дипломная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2. Процедура проведения ГИА

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Допуск студента к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора по Колледжу.

Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель и при необходимости консультант.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Объем времени на проведение ГИА установлен Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности, рабочим учебным планом и составляет 6 недель.

В период подготовки к защите дипломной работы могут проводиться консультации руководителей дипломных работ, на которые выделяется до 8 часов на каждого студента.

Защита дипломных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Защита дипломной работы проводится в специально подготовленных помещениях.

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут:

- доклад студента (не более 10-15 минут);
- чтение отзыва и рецензии на дипломную работу;
- вопросы членов комиссии.

3.Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются рабочим учебным планом колледжа по специальности, календарным учебным графиком. Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании проводится с 18 мая по 28 июня:

4 недели (18 мая - 14 июня) – подготовка дипломной работы,

2 недели (15 июня - 28 июня) – защита дипломной работы.

Расписание проведения ГИА утверждается директором колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

4. Тематика дипломных работ

Темы ВКР определяются соответствующей цикловой методической комиссией и утверждаются приказом директора. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Тематика выпускных квалификационных работ представлена в Приложении к Программе.

5.Состав и порядок работы государственной экзаменационной комиссии

Состав государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе формируются из числа педагогических работников образовательной организации, представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора Колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки Челябинской области.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается Колледжем одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На

заседание апелляционной комиссии приглашается председатель государственной экзаменационной комиссии.

6. Требования к дипломным работам и методика их оценивания

Дипломный проект или работа должен состоять из расчетно-пояснительной записки и графической части.

Требования по содержанию и оформлению представлены в методических рекомендациях, разработанных ГБУ ДПО ЧИРПО (2019г.).

Общий объем дипломного проекта составляет 60-80 листов печатного текста.

7. Методика оценивания дипломных работ

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя дипломной работы;
- качество выполнения дипломной работы.

Оценка «отлично»:

- дипломная работа выполнена полностью и в соответствии с заданием на дипломную работу;
- доклад при защите дипломной работы полный и правильный на основании предлагаемой темы дипломной работы, материал изложен в логической последовательности, грамотным языком;
- текст дипломной работы выполнен аккуратно и в соответствии с правилами и требованиями, установленными стандартами ЕСТД;
- ответы на вопросы членов ГЭК конкретные и правильные;
- оценки руководителя и рецензента дипломной работы– «отлично» или «хорошо».

Оценка «хорошо»:

- дипломная работа выполнена полностью и в соответствии с заданием на дипломную работу;
- доклад при защите дипломной работы полный и правильный на основании предлагаемой темы дипломной работы, материал изложен в логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию членов комиссии;

- текст дипломной работы выполнен аккуратно и в соответствии с правилами и требованиями, установленными стандартами ЕСТД;
- ответы на вопросы членов ГЭК недостаточно полные, но дополнены по требованию членов комиссии;
- оценки руководителя и рецензента дипломной работы - «отлично» или «хорошо».

Оценка «удовлетворительно»:

- дипломная работа выполнена полностью и в соответствии с заданием на дипломную работу;
- в докладе при защите дипломной работы допущены существенные ошибки или ответ неполный, несвязанный, материал изложен непоследовательно с существенной ошибкой (-ками);
- ответы на вопросы членов ГЭК с существенными ошибками или неполные, несвязанные;
- оценки руководителя и рецензента дипломного проекта – «хорошо» или «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно»:

- дипломная работа выполнена полностью и в соответствии с заданием на дипломную работу;
- доклад сделан сбивчиво, без логической последовательности, технически неграмотным языком;
- при ответе на вопросы членов комиссии обнаружено непонимание студентом материала дипломной работы или допущены существенные ошибки, которые студент не смог исправить при наводящих вопросах членов ГЭК.

8. Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации. Документом установленного образца об уровне среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании с присвоением квалификации по образованию является диплом о среднем профессиональном образовании. Присваиваемая квалификация: менеджер.

Приложение А

Тематика дипломных работ по образовательной программе 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

№ п/п	Тематика дипломной работы	Наименование соответствующего
1.	Совершенствование отбора персонала на предприятии общественного питания с организацией корпоратива на 20 человек в рамках итальянской кухни	ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
2.	Совершенствование контроля на предприятии общественного питания с организацией банкета по случаю свадьбы на 24 человека	
3.	Совершенствование системы управления персоналом на предприятии общественного питания с организацией банкета-коктейля на 20 человек с демонстрацией приготовления коктейля	
4.	Совершенствование организационной структуры управления на предприятии общественного питания с организацией банкета-коктейля по случаю дня молодого вина на 20 человек	
5.	Совершенствование системы управления развитием персонала на предприятии общественного питания с организацией новогоднего банкета-фуршета на 30 человек	
6.	Совершенствование системы адаптации персонала на предприятии общественного питания с организацией банкета на 15 человек с демонстрацией филетирования рыбы	
7.	Совершенствование стиля управления на предприятии общественного питания с организацией Новогоднего банкета на 20 человек	
8.	Совершенствование мотивации персонала на предприятии общественного питания с организацией банкета-фуршета на 20 человек	
9.	Совершенствование системы аттестации персонала на предприятии общественного питания с организацией банкет-чая на 12 человек	
10.	Совершенствование методов управления на предприятии общественного питания с организацией банкета на 20 человек по случаю Дня всех Влюбленных	
11.	Совершенствование системы материальной мотивации персонала на предприятии общественного питания с организацией банкета-фуршета на 28 человек по случаю приема иностранной делегации	
12.	Совершенствование системы оценки сотрудников на предприятии общественного питания с организацией банкета на 30 человек по случаю юбилея	
13.	Разработка стратегии поведения на рынке предприятия общественного питания с организацией дипломатического приема на 16 человек	
14.	Совершенствование системы обучения персонала предприятия общественного питания с организацией корпоратива на 35	

	человек	
15.	Привлечение квалифицированных кадров на работу в организацию питания с организацией банкета-коктейля на 30 человек и демонстрацией приготовления коктейлей	
16.	Совершенствование системы материальной мотивации персонала на предприятии общественного питания с организацией банкета на 15 человек в рамках русской кухни	
17.	Оценка потенциала работников на предприятии питания с организацией корпоратива на 35 человек	
18.	Разработка стратегии поведения на рынке предприятия общественного питания с организацией банкета на 15 человек в рамках итальянской кухи	
19.	Конкурсный набор персонала на предприятие общественного питания с организацией банкета-фуршета на 28 человек по случаю приема иностранной делегации	
20.	Оценка потребности в персонале на предприятии питания с организацией банкет-чая на 30 человек по случаю презентации фирмы	
21.	Совершенствование технологии выработки решений по управлению персоналом в ресторане с организацией дипломатического приема «Барбекю» на 30 человек по случаю приезда высокого гостя из Китая.	
22.	Совершенствование стиля и методов принятия решений современным руководителем в ресторане с организацией комбинированного приема коктейля-фуршета на 40 человек.	
23.	Совершенствование системы повышения квалификации и переподготовки кадров в ресторане с организацией обслуживания банкета по случаю 25-летия с демонстрацией барного шоу флейринга.	
24.	Совершенствование системы материального стимулирования персонала в кофейне с организацией обслуживания банкета-чая на 12 человек по случаю 8 марта в ресторане.	
25.	Совершенствование отбора и подбора в кафе с организацией обслуживания тематического вечера, посвященного вечера с музыкальной группой на 80 человек.	
26.	Совершенствование системы менеджмента качества в ресторане с организацией обслуживания Дня кавказкой кухни со шведским столом на 70 человек.	
27.	Совершенствование процесса высвобождения работников в системе управления персоналом в диско-баре с организацией обслуживания банкета-коктейля на 100 человек.	
28.	Формирование кадровой политики организации общественного питания в условиях рыночных отношений с организацией банкета по случаю демонстрации приготовления коктейлей на крепкосоставляющей основе в ресторане.	
29.	Разработка бизнес-плана в кафе-кондитерской с организацией Дня сладкоежки на 12 мест с демонстрацией приготовления и подачи безалкогольных коктейлей.	
30.	Выбор стратегии деятельности ресторана с организацией обслуживания банкета по случаю Дня Победы в стиле «Ретро» на 50 человек.	