

Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной
дисциплины

**ОП.01 Основы культуры профессионального
общения**

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Иванова С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы культуры профессионального общения

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих в области общественного питания.

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**:

- соблюдать правила протокола и этикета;
- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.

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

- знать основы протокола и этикета;
- нормы профессиональной этики;
- эстетику внешнего облика официанта, бармена;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	10
теоретические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Промежуточная аттестация в других формах контроля</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы культуры профессионального общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Профессиональная этика	Содержание учебного материала	2	
	1. Основные профессиональные моральные нормы, требования в области морали в профессии официанта, бармена.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Значение этики в работе официанта, бармена.	2	
Тема 1.2. Деловой этикет в общении.	Содержание учебного материала	10	
	1. Деловой этикет. Понятие этикета, манеры. Правила делового этикета. Словесный этикет (правила обращения, приветствия). Деловая репутация.		2
	2. Культура речи. Основные понятия. Характеристики культуры речи. Этикетные слова.		2
	3. Культура телефонного общения. Правила этикета при ведении телефонного разговора		2
	4. Деловая беседа. Значение деловой беседы в деловых отношениях. Этапы деловой беседы, формы вопросов применяемых при ведении деловой беседы, аргументы, законы аргументации и убеждения.		2
	5. Визитная карточка. Виды визитных карточек, требования этикета при оформлении визитных карточек.		2
	6. Деловой протокол. Правила этикета при встрече деловых людей. Деловой прием, виды деловых приемов. Поведение за столом.		2
	7. Интерьер рабочего помещения. Правила организации рабочего места.		2
	Практические занятия	4	
	1. Составление резюме.		3
	2. Оформление визитной карточки		3
	3. Деловой этикет в общении.		3
	Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Роль этикета в профессии официанта, бармена Значение культуры речи в профессиональной карьере. Организация и порядок проведения деловых приемов Виды деловых приемов Особенности национальной этики различных стран Подарки и сувениры в деловой жизни. Как правильно рассаживать гостей за столом.	6	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 1.3. Формирование имиджа	1. Значение внешнего вида в деловых отношениях. Правила формирования имиджа официанта, бармена.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Значение элегантности для создания имиджа делового человека	2	
Тема 1.4 Психологические стороны делового общения.	Содержание учебного материала	8	
	1. Деловое общение. Абстрактные типы собеседников. Классификация видов общения. Основные типы межличностного общения, функции общения, виды общения, структура общения		2

Тема 1.5 Конфликты в деловом общении	2.	Перцептивная сторона общения. Факторы превосходства, фактор привлекательности, фактор отношения к нам со стороны окружающих, типичные искажения представлений о другом человеке. Понимание в процессе общения, психологические механизмы восприятия. Каузальная атрибуция, виды атрибуции. Стереотипизации, виды стереотипов.		2
	3.	Интерактивная сторона общения. Виды и типы взаимодействия в процессе общения.		2
	4.	Коммуникативная сторона общения. Вербальные средства общения, коммуникативные барьеры. Невербальные средства общения.		2
	5.	Успех делового общения. Виды эффективного слушания. Приемы слушания. Техника общения для налаживания контактов с партнерами по общению. Резюме.		2
	Практические занятия		4	
	1.	Умения выражать мысли.		3
	2.	Уровень коммуникабельности		3
	3.	Уровень владения невербальными компонентами в процессе делового общения		3
	4.	Умения слушать		3
	5.	Психология общения		3
	Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Восприятие в процессе делового общения. Понимание в процессе общения. Роль невербального общения в межличностном общении. Техника общения. Правила составления резюме.		4	
	Содержание учебного материала		4	
	1.	Конфликт и его структура. Типы конфликтов. Значение конфликтогенов, типы конфликтогенов. Формула конфликта.		2
	2.	Стратегия поведения в конфликтных ситуациях. Структурный метод устранения конфликта. Правила поведения в конфликте.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Степень конфликтности		3
	2.	Выбор стратегии поведения в конфликте.		3
	3.	Конфликты в деловом общении		3
	Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы История конфликта. Конфликтные ситуации в сфере обслуживания.		4	
Промежуточная аттестация			ДФК	
Всего:			54	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-программного обеспечения;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам Основ деловой культуры;
- комплект психологических тестов;

Технические средства обучения: интерактивная доска, ноутбук с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

1. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. Проф. образования. – 8-е изд., перерб. И доп. – М.; Издательский центр «Академия», 2021.
2. Кузин Ф. А. культура делового общения: Практическое пособие. Изд. 6-е, перераб. Доп., Издательский центр «Академия», 2021.

Интернет ресурсы:

Тренинги и тесты по психологии общения -
.http://psychologtest.ru/testi_po_psihologii_na_obwenie.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков проводится преподавателем в процессе проведения практических работ, а также выполнения обучающимися индивидуальной домашней работы.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета, которую проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), которые включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Соблюдать правила протокола и этикета.	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания; Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы.
Применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя.	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания; Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы. Оценка деятельности по выполнению практической работы.
Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания; Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы. Оценка деятельности по выполнению практической работы.
Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.	Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы. Оценка деятельности по выполнению практической работы.
Знания:	
Основы протокола и этикета.	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания; Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению

	контрольной работы.
Нормы профессиональной этики.	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания; Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению
Эстетику внешнего облика официанта, бармена.	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания; Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.
Психологические особенности делового и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена.	Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы. Оценка деятельности по выполнению практической работы.
Механизмы взаимопонимания в общении.	Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы. Оценка деятельности по выполнению практической работы.
Техника и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения.	Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы. Оценка деятельности по выполнению практической работы.
Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.	Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы. Оценка деятельности по выполнению практической работы.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.01 «Основы культуры профессионального общения» по профессии «Официант, бармен»

Автор – Солдатова Т.И., преподаватель
высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы культуры профессионального общения» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» (укрупненная группа – 43.00.00 «Сервис и туризм»). В структуре основной профессиональной образовательной программы учебная дисциплина ОП.01 «Основы культуры профессионального общения» относится к общепрофессиональному циклу (обязательная часть).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы культуры профессионального общения» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения дисциплины, направленные на овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение учебной дисциплины, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые профессиональные и общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен» и примерной программы учебной дисциплины ОП.01.

Изучение данной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данной дисциплины.

Заключение: Разработанная программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной
дисциплины

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и
гигиены

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Иванова С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки квалифицированных работников, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения обучающийся должен **уметь**:

- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- готовить растворы дезинфицирующих средств

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

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
- усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- правила личной гигиены;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентаря, посуде и таре;
- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
- санитарные требования к реализации готовой продукции;
- санитарные требования к обслуживанию посетителей;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- санитарно-пищевое законодательство;
- основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	14
теоретические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Промежуточная аттестация в других формах контроля</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Общие понятия о микробиологии, гигиене и санитарии. Связь дисциплины с другими науками.	2	2
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов.	Содержание учебного материала	2	2
	1.Характеристика простейших микроорганизмов, основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. 2.Способы сохранения продуктов.		
	Практическое занятие Способы сохранения продуктов.	2	3
	Самостоятельная работа. Подготовить реферат по теме: Способы сохранения продуктов.	2	
Тема 1.2. Пища, ее значение в жизнедеятельности человека.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Характеристика нутриентов пищи: белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды. 2. Рационы питания для различных категорий потребителей.		
	Практическое занятие Пища, ее значение в жизнедеятельности человека.	2	3
	Самостоятельная работа. Подготовить реферат по теме: Влияние нутриентов пищи на организм человека.	2	
Тема 1.3. Инфекционные заболевания.	Содержание учебного материала	2	2
	1.Характеристика инфекционных заболеваний. Профилактика инфекционных заболеваний.		
	Практическое занятие Инфекционные заболевания.	2	3
	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию тема: Инфекционные заболевания во Владимирской области.	2	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	2	2

Пищевые отравления.	1.Классификация пищевых отравлений, их характеристика, профилактика. Глистные заболевания, их профилактика.		
	Практическое занятие Профилактика пищевых отравлений.	2	3
	Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: Не бактериальные пищевые отравления.	2	
Тема 1.5. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов. Признаки доброкачественности и порчи пищевых продуктов.		
	Практические занятия Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов. Определение качества продуктов органолептическим методом	4	3
	Самостоятельная работа. Заполнить таблицу по теме: Признаки доброкачественности и порчи пищевых продуктов, сделать вывод.	2	
Тема 1.6. Основы санитарии и гигиены.	Содержание учебного материала	2	2
	1.Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания. 2.Производственный травматизм, меры предупреждения производственного травматизма. 3.Оказание доврачебной помощи пострадавшим		
	Практические занятия Оказание первой помощи пострадавшему	2	3
	Самостоятельная работа Подготовить реферат по теме: Основы санитарии, гигиены и санитарного контроля	8	
Тема 1.7. Санитарные требования	Содержание учебного материала	4	2
	1. Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания. 2. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. 3.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. 4.Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. 5.Санитарные требования к срокам реализации пищевых продуктов.		

	6.Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. 7.Санитарные требования к обслуживанию посетителей.		
Промежуточная аттестация		ДФК	
Итого		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-программного обеспечения;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам санитарии и гигиены

Технические средства обучения: интерактивная доска, ноутбук с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

1. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» учебник для нач. проф. Образования/ З.П. Матюхина. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020.
2. Трушина т.п. «Микробиология, гигиена и санитария в торговле», - Ростов н/д: Феникс, 2021.

Интернет-источники:

1. www.doclist.ru/docs/pischevye_produkty.htm – Технические условия на пищевые продукты. Популярные государственные стандарты (ГОСТы).
2. Www.infrost.ru/uss/food — Главная страница / ГОСТы, СНИПы / Продукты питания. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования.
3. [Http://www.complexdoc.ru/keyword/](http://www.complexdoc.ru/keyword/) Нормативно-технические документы. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы, нормы, правила и др.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль индивидуальных образовательных достижений — демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков проводится преподавателем в процессе практических работ, а также выполнения обучающимися индивидуальной домашней работы.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета, которую проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), которые включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания. Оценка деятельности при выполнении индивидуальных проектных заданий.
-осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания; Оценка деятельности по выполнению практической работы; Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы.
-соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания; Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы.
-соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания; Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы.
-осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;	Оценка деятельности по выполнению практической работы;
-соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.	Оценка деятельности по выполнению практической работы; Оценка деятельности по выполнению

	контрольной работы.
-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы.
Знания:	
-Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Оценка деятельности по выполнению контрольной работы; Оценка деятельности по выполнению практической работы.
-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Оценка деятельности по выполнению контрольной работы; Оценка деятельности по выполнению контрольной работы.
-понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;	Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы; Оценка деятельности по выполнению практической работы.
-усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;	Оценка деятельности по выполнению домашней работы; Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы.
-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Оценка деятельности по выполнению практической работы; Оценка деятельности по выполнению домашней работы.
-правила личной гигиены;	Оценка деятельности по выполнению практической работы.
-санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентаря, посуде и таре;	Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы; Оценка деятельности по выполнению практической работы.
-санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;	Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы; Оценка деятельности по выполнению домашней работы.
-санитарные требования к реализации готовой продукции;	Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы; Оценка деятельности по выполнению домашней работы.
-санитарные требования к обслуживанию посетителей;	Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы; Оценка деятельности по выполнению домашней работы.
-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы; Оценка деятельности по выполнению контрольной работы.
-Санитарно-пищевое законодательство;	Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы;

	Оценка деятельности по выполнению домашней работы.
-Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	Оценка деятельности по выполнению самостоятельной работы; Оценка деятельности по выполнению контрольной работы.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии «Официант, бармен»

Автор – Солдатова Т.И., преподаватель
высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» (укрупненная группа – 43.00.00 «Сервис и туризм»). В структуре основной профессиональной образовательной программы учебная дисциплина ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» относится к общепрофессиональному циклу (обязательная часть).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения дисциплины, направленные на овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение учебной дисциплины, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые профессиональные и общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен» и примерной программы учебной дисциплины ОП.02.

Изучение данной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данной дисциплины.

Заключение: Разработанная программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:  Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

**Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебной
дисциплины**

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

Суздаль, 2025

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Иван С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих в области общественного питания.

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**:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.

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

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>102</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>68</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>34</i>
теоретические занятия	<i>34</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>34</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введени	Содержание учебного материала		2	
	Что такое товароведение пищевых продуктов			
Тема 1.1. Качество пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1	Качество пищевых продуктов. Показатели качества пищевых продуктов. Методы определения качества пищевых продуктов. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Содержание стандартов		3
	2.	Качество пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.			
Тема 1.2 Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	Содержание учебного материала		4	
	1	Свежие овощи. Пищевая ценность, характеристика ассортимента клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, салатно – шпинатных, десертных, пряных, тыквенных, томатных, экзотических овощей, определение качества свежих овощей, условия и сроки реализации.		2
	2.	Свежие плоды. Пищевая ценность, характеристика ассортимента семечковых, косточковых, субтропических, тропических и экзотических плодов, определение качества свежих плодов, условия и сроки реализации.		
	3.	Квашенные овощи и грибы, сушеные овощи и плоды. Консервы овощные и плодово-ягодные. Быстрозамороженные овощи и плоды. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.		
	Практические занятия		2	
	1.	Определение качества клубнеплодов и корнеплодов органолептическим методом.		3
	2.	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Характеристика ассортимента экзотических плодов и овощей. Характеристика ассортимента консервов овощных и плодово-ягодных.			
	Содержание учебного материала		2	
Тема 1.3. Рыба и рыбные продукты.	1	Характеристика основных семейств рыбы. Характеристика ассортимента рыбы живой, охлажденной, мороженой, соленой, вяленой, сушеной, копченой, балычных изделий, рыбных консервов и пресервов. Определение качества, условия и сроки реализации.		2
	Практические занятия		4	
	1.	Определение качества рыбы охлажденной, мороженой, соленой, копченой рыбы.		3
	2.	Рыба и рыбные продукты		

Тема 1.4. Мясо и мясные продукты.	Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Характеристика ассортимента икры, нерыбного водного сырья. Определение качества, условия и сроки реализации.		4	
	Содержание учебного материала.		4	
	1.	Пищевая ценность, ткани мяса. Классификация мяса. Определение качества, условия и сроки реализации. Характеристика мясных копченостей, колбасных изделий, мясных консервов. Определение качества, условия и сроки реализации.		2
	Практические работы		2	
	1.	Изучение ассортимента мяса. Определение качества.		
	2.	Мясо и мясные продукты.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Мясные субпродукты, мясо птицы, характеристика ассортимента. Определение качества, условия и сроки реализации.		4	
	Содержание учебного материала		2	
	1.	Пищевая ценность, характеристика ассортимента молока, сливок. Определение качества, условия и сроки реализации. Кисломолочные продукты. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.		2
	Практическая работа		4	3
Тема 1.5. Молоко и молочные продукты.	1.	Изучение ассортимента молока, сметаны, творога. Определение качества молочных продуктов органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Сыры, характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.		4	
	Содержание учебного материала		4	
	1.	Химический состав и пищевая ценность жиров. Характеристика ассортимента масла коровьего, растительных масел, маргарина, животных и кулинарных жиров. Определение качества, условия и сроки реализации.		2
	Практические работы		2	
	1.	Изучение ассортимента жиров		
	Самостоятельная работа обучающихся примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Животные и кулинарные жиры. Характеристика ассортимента.		6	
	Содержание учебного материала		4	
	1.	Крупа, мука, макаронные изделия. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.		2
	2.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.		
Тема 1.6 Пищевые жиры.	Практические работы		6	3
	1.	Изучение ассортимента круп и определение качества органолептическим методом.		
	Самостоятельная работа обучающихся примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Животные и кулинарные жиры. Характеристика ассортимента.		6	
Тема 1.7 Зерно и продукты его переработки.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Крупа, мука, макаронные изделия. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.		2
	2.	Хлеб и хлебобулочные изделия. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.		
	Практические работы		6	3

	2.	Изучение ассортимента макаронных изделий и определение качества органолептическим методом.			
	3.	Определение качества хлеба органолептическим методом.			
	Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Характеристика ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Определение качества, условия и сроки реализации.		4		
	Содержание учебного материала		6	2	
1.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.	4	3		
2.	Шоколад, какао-порошок. Характеристика ассортимента. Определение качества, условия и сроки реализации. Конфетные изделия, характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.				
3.	Мучные кондитерские изделия, характеристика ассортимента. Определение качества, условия и сроки реализации.				
Тема 1.8 Кондитерские изделия. Сахар.	Практическая работа		4	3	
	1.	Изучение ассортимента карамели определение качества органолептическим методом.	4		
	2.	Изучение ассортимента шоколада и определение качества органолептическим методом.			
	3.	Изучение ассортимента конфет глазированных шоколадом и определение качества органолептическим методом.			
	4.	Изучение ассортимента печенья и определение качества органолептическим методом.			
	5.	Изучение ассортимента пряников и определение качества органолептическим методом.			
	Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Халва, восточные сладости. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.		4		
	Содержание учебного материала		4	2	
	1.	Чай, кофе. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.	4		3
	2.	Пряности и приправы. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.			
	3.	Алкогольные напитки (спирт, водка, ликероводочные изделия, виноградные вина, коньяк), слабоалкогольные напитки (пиво) безалкогольные напитки (минеральные воды, соки, газированные напитки). Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки хранения.			
Тема 1.9 Вкусовые товары.	Практическая работа		4	3	
	1.	Изучение ассортимента пряностей.	4		
	2.	Вкусовые товары.			
	Самостоятельная работа обучающихся Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Алкогольные напитки. Характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.		4		
Тема 1.10	Содержание учебного материала.		2		

Яйца и продукты их переработки.	1.	Яйца куриные, строение, пищевая ценность, классификация. Определение качества, сроки и реализации. Продукты переработки яиц, характеристика ассортимента. Определение качества, условия и сроки реализации.		2
	Практическая работа		2	3
	1.	Определение качества яиц при помощи овоскопа.		
	Самостоятельная работа обучающихся Продукты переработки яиц, характеристика ассортимента, определение качества, условия и сроки реализации.		4	
Промежуточная аттестация			Дифференцированный зачет	
Всего:			102	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-программного обеспечения;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам товароведения;
- образцы зерномучных товаров (круп, муки, макаронных изделий), вкусовых товаров (пряности);

Технические средства обучения: интерактивная доска, ноутбук с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

1. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 6 –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2021.
2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиология, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

Интернет-ресурсы:

1. Электронные ресурс <http://www.complexdoc.ru/keyword/> Нормативно-технические документы. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы, нормы, правила и др.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков проводится преподавателем в процессе проведения практических работ, а также выполнения обучающимися индивидуальной домашней работы.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета, которую проводит преподаватель.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), которые включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Владение методами оценки качества пищевых продуктов.	Оценка деятельности по выполнению практической работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы.
Определение качества основных групп товаров.	Оценка деятельности по выполнению практической работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы. Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.
Давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка деятельности по выполнению практической работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы.
Знания:	
Методы оценки качества пищевых продуктов.	Оценка деятельности по выполнению практической работы. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы.
Товароведческая характеристика основных групп товаров.	Оценка деятельности по выполнению домашнего задания. Оценка деятельности по выполнению контрольной работы. Оценка деятельности по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.03 «Товароведение пищевых продуктов»
по профессии «Официант, бармен»

Автор – Солдатова Т.И., преподаватель
высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Товароведение пищевых продуктов» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» (укрупненная группа – 43.00.00 «Сервис и туризм»). В структуре основной профессиональной образовательной программы учебная дисциплина ОП.03 «Товароведение пищевых продуктов» относится к общепрофессиональному циклу (обязательная часть).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Товароведение пищевых продуктов» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения дисциплины, направленные на овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение учебной дисциплины, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые профессиональные и общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен» и примерной программы учебной дисциплины ОП.03.

Изучение данной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данной дисциплины.

Заключение: Разработанная программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебной
дисциплины**

**ОП.04 Правовые основы профессиональной
деятельности**

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Иванов С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.Б. Бабаева, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки работников).

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**:

- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

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

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- права и обязанности работников в области профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
теоретические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Промежуточная аттестация в других формах контроля</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Гражданские правоотношения	48	
Тема 1.1. Правовое регулирование производственных отношений, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в условиях рыночной экономики.	<u>Содержание учебного материала:</u> Студент должен знать: нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности. Понятие хозяйственной деятельности предприятия, его хозяйственные правоотношения, их характеристика. Понятия и признаки субъектов предпринимательской деятельности.	4	2
	Практические занятия - работа с законодательством	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: доклады и презентации по теме занятия	4	
Тема 1.2. Организационно-правовые формы юридических лиц, их правовой статус.	<u>Содержание учебного материала:</u> Понятие юридического лица. Классификация и правоспособность юридического лица. Учредительные документы, государственная регистрация юридического лица. Органы юридических лиц, местонахождение, представительства, филиалы. Реорганизация и ликвидация предприятия. Организационно-правовые формы предприятий: хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, акционерные общества, производственные кооперативы, унитарные предприятия, некоммерческие организации.	6	2

	Практические занятия - Организационно-правовые формы предприятий. Решение задач	8	3
	Самостоятельная работа обучающихся: оформление учредительных документов юридических лиц	6	
Тема 1.3. Правовое регулирование договорных отношений в хозяйственной деятельности предприятий.	Содержание учебного материала: Понятие хозяйственного договора. Обязательства по договорам, способы обеспечения обязательств. Виды хозяйственных договоров: договор купли-продажи, договор поставки, транспортные договора, договор аренды, договор подряда.	2	2
	Практические занятия - оформление договоров по ГК РФ	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: доклады и презентации по теме занятия	6	
Тема 1.4 Право собственности.	Содержание учебного материала: Право собственности, формы собственности: частная, государственная, муниципальная. Формы защиты. Вещное право.	4	2
Раздел 2	Трудовые правоотношения	24	
Тема 2. 1. Правовое регулирование трудовых отношений в хозяйственной деятельности предприятий.	Содержание учебного материала: Общие положения ТК РФ. Участники трудовых отношений. Трудовой договор: порядок его заключения; основания прекращения. Рабочее время и время отдыха. Дисциплинарная ответственность работника. Трудовые споры. Заработная плата	8	3
	Практические занятия - работа с Трудовым кодексом при решении трудовых споров. Решение задач. Составление резюме	8	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить по ТК РФ вопросы: прием на работу, увольнение, дисциплинарное взыскание. Написать заявление о приеме на работу, об увольнении, о переводе.	8	
Промежуточная аттестация		ДФК	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя.

Рабочие места для обучающихся.

Электронный учебник «Первичные документы в 1С.бухгалтерия».

Программа «1С. Торговли и склад».

Папка о нормах заполнения документов.

Папка с образцами документов.

Комплект учебно-наглядных пособий.

Комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения: интерактивная доска, ноутбук с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

1. Бурашников В. А. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учеб. пособие для нач. проф. образования. (Начальное профессиональное образование) –М.: Издательство: ИЦ Академия, 2021
2. Надвикова В.В., Сытинская М.В., Шкатулла В.И., Основы права (8-е изд., стер.) учеб. пособие. Серия: Начальное профессиональное образование. –М.: Издательство: ИЦ Академия, 2020.
3. Петрова Г. В. Правовые основы коммерции: учеб. пособие для учащихся нач. проф. учебных заведений / Г. В. Петрова. – М.: издание 2-е. Издательский центр «Академия». 2022.
4. Ленкевич Л.А. Делопроизводство: Учебник для учащихся начального профессионального образования. – М.: ОИЦ «Академия», 2019 год.

Нормативная литература:

1. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть первая от 31.07.1998 N 146-ФЗ. (принят ГД ФС РФ 16.07.1998) (ред. от 28.12.2010).
2. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть вторая от 05.08.2000 N 117-ФЗ.
3. Г л а в а 26.2. Упрощенная система налогообложения. Глава 26.3. Система налогообложения в виде единого налога на вмененный доход для отдельных видов деятельности. Серия «Нормативные документы». – Воронеж. : АН О «Центр экономической информации », 2005. – 44 с.
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ. (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) (ред. от 06.04.2011)
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 N 14-ФЗ. (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (ред. от 07.02.2011)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации. (ТК РФ) от 30.12.2001 N 197-ФЗ. (принят ГД ФС РФ 21.12.2001)
7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ. (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (ред. от 04.05.2011)
8. Федеральный закон от 08 августа 2001г. №129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»// СЗ РФ.- №33 (ч.1).

9. Федеральный закон от 22 мая 2003г № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных и безналичных денежных расчётов и (или) расчётов с использованием платёжных карт»// СЗ РФ.- № 21.
10. Российская федерация закон о защите прав потребителей (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 23.07.2008 N 160-ФЗ)
11. Постановление Правительства РФ от 19 ноября 2003г. № 696 «О знаке обращения на рынке»// СЗ РФ.- № 47.
12. Федеральный закон от 2 января 2000г. в редакции от 2001г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // СЗ РФ.
13. Федеральный закон от 8 августа 2001г. №134-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» (с изм. И доп.) в редакции от 2010г.
14. Федеральный закон от 29 июля 2004г. №98-ФЗ «О коммерческой тайне» (в ред. от 2 февраля 2006г. №19-ФЗ).
15. Приказ Министра здравоохранения РФ от 14 апреля 2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти.-2000г.

Интернет ресурс

<http://www.garant.ru> – информационный сайт о законах, указах, изменениях в законодательстве.

Справочная информационно-правовые система «Консультант Плюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Образовательное учреждение, при подготовки по учебной дисциплине «Правовые основы профессиональной деятельности», обеспечивает организацию и проведение дифференцированного зачета, который демонстрирует сформированность знаний и умений обучающимися. Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине доводится до сведения обучающихся в начале семестра обучения.

Для текущего контроля созданы фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

ФОС включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы. Предназначенные для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Оценка знаний, умений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: – Применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;	Устный опрос. Оценка решения ситуационной задачи по теме: Закон «О защите прав потребителей», ГОСТ, ОСТ, СНИП. Оценка деятельности по выполнению практических работ: Составление расчёта по требованиям к техническому обслуживанию торгово-технологического оборудования. Анализирование стандартных и нестандартных ситуаций в соответствии с законом «О защите прав потребителей», ГОСТов, ОСТов, СНИПов в барах и буфетах. Анализирование стандартных и нестандартных ситуаций в соответствии с правами и обязанностями работников и работодателей по условиям в трудового договора. Анализирование стандартных и нестандартных ситуаций в соответствии с нормами материальной ответственности.
– Соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	Устный опрос. Оценка деятельности по выполнению практических работ: Составление и расчёт заработной платы. Расчёт налогов на производстве и реализации, с заработной платы. Оценка выполнения индивидуальных работ: Определение условия налогового контроля. Решение задач по калькуляции цены. Оценка выполнения контрольной работы: «Влияние на экономические и правовые показатели при нарушении обслуживания и расчёта

	потребителей».
Знания:	
– Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;	Устный опрос. Оценка тестирования по теме: «Правовое регулирование». «Условия применения ККТ и ответственность при осуществлении расчётов». «Собственность». «Гражданское правоотношение». «Кадры предприятия и нормирование труда». «Виды налогов». Оценка деятельности по выполнению практической работы Составление расчёта по требованиям к техническому обслуживанию торгово-технологического оборудования. Оценка выполнения индивидуальных работ: Изучение понятий и принципов предпринимательства. Определение требований к бытовым помещениям. Ознакомление с федеральным, отраслевым законодательством по изучаемым вопросам темы. Ознакомление с основными принципами стандартизации. Определение правил сертификации импортного сырья. Составление таблицы качества сырья.
– Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	Устный опрос. Оценка тестирования по теме: «Кадры предприятия и нормирование труда». Оценка деятельности по выполнению практических работ: Решение задач на текучесть кадров. Оценка выполнения индивидуальных работ: Изучение общих положений трудового договора (контракта). Ознакомление с методами управления коммерческой организацией в рамках трудового законодательства. Формирование условий мотивации труда.
– Права и обязанности работников в области профессиональной деятельности;	Устный опрос. Оценка выполнения ситуационных задач по темам: Анализирующие стандартных и нестандартных ситуации в соответствии с правами и обязанностями работников и работодателей по условиям в трудового договора. Анализирующие стандартных и нестандартных ситуаций в соответствии с нормами материальной ответственности.
– Организационно-правовые формы организаций;	Устный опрос. Оценка тестирования по темам: «Организационно-правовые формы организаций». Оценка деятельности по выполнению практических работ:

	Составление таблицы положительных и отрицательных особенностей юридических лиц. Составление плана деятельности предприятия. Семинар по анализу производственных ситуаций. Оценка выполнения индивидуальных работ по темам: Определение положительных и отрицательных особенностей юридических лиц. Ознакомление с федеральным законом «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей». Анализ споров рассматриваемых в арбитражных судах.
Формы оплаты труда.	Устный опрос. Оценка тестирования по теме: «Виды и особенности оплаты труда». Оценка деятельности по выполнению практической работы Составление и расчёт заработной платы. Расчёт налогов на производстве и реализации, с заработной платы.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.04 «Правовые основы профессиональной деятельности» по профессии «Официант, бармен»

Автор – Бабаева Т.Б., преподаватель
высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» (укрупненная группа – 43.00.00 «Сервис и туризм»). В структуре основной профессиональной образовательной программы учебная дисциплина ОП.04 «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу (обязательная часть).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Правовые основы профессиональной деятельности» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения дисциплины, направленные на овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение учебной дисциплины, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые профессиональные и общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен» и примерной программы учебной дисциплины ОП.04.

Изучение данной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данной дисциплины.

Заключение: Разработанная программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной
дисциплины

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Иван С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: В.С. Мартынова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями, реализующими образовательную программу начального и среднего (полного) общего образования.

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**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения,

состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>102</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>68</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>48</i>
теоретические занятия	<i>20</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>34</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
Раздел I. Защита населения и персонала предприятий в чрезвычайных ситуациях				
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации и их характеристика	Содержание учебного материала		4	2
	1	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях		
	2	Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера		
	3	Чрезвычайные ситуации военного характера		
	Практические занятия		8	3
	1	Отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера		
	2	Отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера		
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1	Модели поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера		
	2	Модели поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера		
Тема 1.2. Защита населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала		4	2
	1	Виды защитных мероприятий		
	2	Защита населения, персонала предприятий и материальных ценностей от пожаров		
	3	Средства индивидуальной и коллективной защиты населения		
	4	Меры противодействия терроризму и обеспечения защищённости населения от терактов		
	Практические занятия		8	3
	1	Применение первичных средств пожаротушения		
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1	Правила поведения при пожарах		
	2	Устройство противогаза		
	3	Технология изготовления ватно-марлевой повязки		
Раздел II. Основы военной службы				
Тема 2.1. Основы военной службы	Содержание учебного материала		6	2
	1	Национальная безопасность Российской Федерации		
	2	Основы обороны государства		
	3	Вооружённые Силы Российской Федерации		
	4	Порядок прохождения военной службы		
	5	Боевые традиции и символы воинской чести		

	Практические занятия		16	3
	1	Выявление порядка подготовки военных кадров для Вооружённых сил Российской Федерации		
	2	Определение правовой основы военной службы		
	3	Отработка порядка приема Военной присяги		
	4	Изучение способов бесконфликтного поведения у военнослужащих		
	Самостоятельная работа обучающихся		12	
	1	Изучение ФЗ РФ «Об обороне»		
	2	Изучение ФЗ РФ «О воинской обязанности и военной службе»		
	3	Добровольная и обязательная подготовка граждан к военной службе		
	4	Освобождение от призыва		
	5	Правовой статус военнослужащих		
	6	Неуставные взаимоотношения между военнослужащими		
Раздел III. Основы медицинских знаний				
Тема 3.1. Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала		6	2
	1	Базовые представления о «здоровье» и «болезни». Физиологические пробы определения здоровья. Группы здоровья		
	2	Неотложные состояния при заболеваниях сердечно-сосудистой и дыхательной и пищеварительной систем.		
	3	Понятие об иммунитете и методах его формирования. Здоровый образ жизни как одна из составляющих здоровья.		
	4	Принципы применение лекарственных веществ. Пути введения препаратов. Первая медицинская помощь при отравлениях и термических поражениях		
	5	Понятие о травме и травматизме. Закрытые и открытые повреждения. Понятие о смерти и ее этапах. Приемы реанимации	16	3
	Практические занятия			
	1	Выявление признаков болезни		
	2	Измерение пульса, давления		
	3	Первая помощь при ожогах, отравлении, переломах.		
	4	Первая помощь при кровотечении		
	5	Первая помощь при травмах		
	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	1	Изучение дополнительной литературы по теме		
	2	Разработка плаката «Болезни»		

	3	Написание доклада по теме		
	4	Составление кроссворда		
	5	Разработка теста по теме		
	6	Разработка презентации по теме		
Промежуточная аттестация			ДЗ	
			Всего	102

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете

Оборудование учебного кабинета: Учебные пособия, плакаты, макеты.

Технические средства обучения: Компьютер (ноутбук), проектор (мультимедиа), световое табло.

Оборудование стрелкового тира: мишени, пневматические ружья, опорный стол.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

1. Анастасова Л.П. и др. Человек и окружающая среда. М., 2020.
2. Вронский В.А. Прикладная экология. Ростов-на-Дону, 2021.
3. Крискунов Е.А. и др. Экология 9 класс. М., 2019.
4. Смирнов А.Т., Мишин Б.И. и др. ОБЖ 11 класс. М., 2021.
5. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. ОБЖ. Методические рекомендации. 10 кл. – М., 2022.
6. Концепция национальной безопасности Российской Федерации. - Вестник военной информации. -2020. - №2.
7. Петров С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие. – М., 2020.

Интернет-ресурсы:

1. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности
http://umka.nrpk8.ru/library/courses/bgd/temal_1.dbk

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения 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
Умения	
Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Решение техногенных чрезвычайных ситуаций..
Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	Решение ситуационных задач..
Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения.	Оценка деятельности по выполнению практической работы.
Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии.	Тест
Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	Решение ситуационных задач
Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности.	Тест
Оказывать первую помощь	Оценка деятельности по выполнению практической работы
Знания.	
Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России.	Устный опрос.
Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	Оценка анализа чрезвычайных ситуаций.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»
по профессии «Официант, бармен»

Автор – Мартынова В.С., преподаватель
первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» (укрупненная группа – 43.00.00 «Сервис и туризм»). В структуре основной профессиональной образовательной программы учебная дисциплина ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу (обязательная часть).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения дисциплины, направленные на овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение учебной дисциплины, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые профессиональные и общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен» и примерной программы учебной дисциплины ОП.05.

Изучение данной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данной дисциплины.

Заключение: Разработанная программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной
дисциплины

ОП.06 Калькуляция и учет

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Иванова С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Калькуляция и учет

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах профессионального обучения и профессиональной подготовке по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины

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

ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции

знать:

- 1.порядок пользования сборниками рецептур.
- 2.расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы.
- 3.нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
- 4.порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания.
- 5.документальное оформление хозяйственных операций.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	40
теоретические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»

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
Тема 1. Характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		2	2
	1	Введение		
	2	Понятие о бухучете, задачи бухгалтерского учета в общественном питании		
	Практические занятия		4	3
	Понятие о бухучете, задачи бухгалтерского учета в общественном питании			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с опорными конспектами Ответить на вопросы		4	
	Тема 2. Вычислительная техника	Содержание учебного материала		2
1		История вычислительной техники		
2		Микрокалькуляторы и их использование		
Практические занятия Произвести сложные математические действия на калькуляторе.		4	3	
Самостоятельная работа обучающихся Разработать презентацию «История вычислительной техники»		4		
Тема 3. Организация учета в общественном питании		Содержание учебного материала		2
	1	Виды материальной ответственности. Бригадная и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность		
	Практические занятия: Характеристика видов материальной ответственности		4	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с опорными конспектами Ответы на вопросы		4	
	Тема 4. Сборники рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий	Содержание учебного материала		6
1		Сборник рецептов блюд кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы, кондиции сырья. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы.		
2		Порядок расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, мяса, птицы, рыбы.		

	Практические занятия: Рассчитать расход сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, мяса, рыбы. Определить норму взаимозаменяемости продуктов		8	3
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач		6	
Тема 5. Ценообразование в общественном питании. Составление калькуляции	Содержание учебного материала		8	2
	1	Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании.		
	2	Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Оформление калькуляционных карточек.		
	3	Калькуляция холодных блюд, первых блюд, сладких блюд и горячих напитков. Калькуляция рыбных блюд, мясных блюд и гарниров. Калькуляция кондитерских изделий из дрожжевого теста, печенье, кексов, и рулетов.		
	Практические занятия Калькуляция холодных блюд. Оформление калькуляционных карточек. Калькуляция первых блюд. Оформление калькуляционных карточек. Калькуляция рыбных блюд. Оформление калькуляционных карточек. Калькуляция мясных блюд. Оформление калькуляционных карточек. Калькуляция блюд из птицы. Оформление калькуляционных карточек. Калькуляция гарниров. Оформление калькуляционных карточек. Калькуляция кондитерских изделий из дрожжевого теста. Калькуляция печенья, кексов, рулетов Оформление калькуляционных карточек.		10	3
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить калькуляционную карточку на винегрет овощной, борщ, рыбу с картофельным пюре и пирожное «Корзиночка» (6)		8	
Тема 6. Документальное оформление и учет	Содержание учебного материала		8	2
	1	План-меню. Порядок составления.		
	2	Расчетные ведомости. Порядок составления.		
	3	Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Требование-накладная.		
	4	Учет реализации и отпуска готовой продукции. Дневной заборный лист.		
	5	Списание испорченных продукции и готовых изделий. Акт о бое, порче, ломе.		
	6	Отчетность по продуктам, товарам и таре материально-ответственных лиц.		
	7	Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Наряд-заказ.		

	8	Инвентаризация. Правила и порядок проведения.		
	Практические занятия: Составление плана-меню. Заполнение расчетной ведомости. Заполнение требования - накладной. Заполнение дневного заборного листа. Заполнение акта о бое, порче, ломе. Заполнение товарного отчета. Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.		10	3
	Самостоятельная работа Составить план-меню школьной столовой. Составить план-требование кафе (2)		8	
	Промежуточная аттестация		ДЗ	
Всего:			120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебной лаборатории или учебном кабинете

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации,
- обучающие стенды,
- оборудование, посуда и технологический инвентарь.

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор,
- интерактивная доска,
- Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб Пособия: Допущено Минобразованием России .- 5-е изд., 2022 – 160с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учебное пособие: Допущено Минобразованием России .- 3-е изд., 2020. – 144с.
3. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие.- 2020.- 384 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост.А.В Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. – М.:Издательство “Дело и Сервис”, 2021-
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделий. - Хлебинформ., 2020 - 720с

Электронные ресурсы:

www.softalad.ru/.../optifood-menju-kalku...

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
ориентация в ведении учета и составлении калькуляции	Письменный опрос по карточкам индивидуального опроса «Ценообразование в общественном питании»
Знания:	
Понимание значения бухгалтерского и хозяйственного учета. Решение задач бухгалтерского учета.	Устный опрос
Составление договора индивидуальной материальной ответственности.	Письменный опрос по карточкам
Права и обязанности бригады материально-ответственных лиц и администрации предприятия.	Устный опрос Групповые проектные задания
Определение расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, мяса, птицы, рыбы	Письменный опрос. Контрольная работа.
Оформление калькуляционных карточек	Контрольная работа.
Организация своей деятельности.	Устный опрос
Заполнение документов, отражающих работу производства	Проектные задания. Контрольная работа
Цели и задачи инвентаризации.	Тестовая проверка знаний.
Порядок проведения инвентаризации.	Индивидуальные проектные задания.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.06 «Калькуляция и учет»
по профессии «Официант, бармен»

Автор – Солдатова Т.И., преподаватель
высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Калькуляция и учет» относится к вариативной части основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» (укрупненная группа – 43.00.00 «Сервис и туризм»). В структуре основной профессиональной образовательной программы учебная дисциплина ОП.06 «Калькуляция и учет» относится к общепрофессиональному циклу (вариативная часть).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Калькуляция и учет» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения дисциплины, направленные на овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение учебной дисциплины, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые профессиональные и общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен» и примерной программы учебной дисциплины ОП.06.

Изучение данной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данной дисциплины.

Заключение: Разработанная программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной
дисциплины

ОП.07 Иностранный язык

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Иванова С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчики:

Н.В. Князева, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»;

Д.Ю. Смирнова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

Рабочая учебная программа общепрофессиональной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах профессионального обучения и профессиональной подготовке по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в структуру общепрофессионального цикла.

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

Иностранный язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;
- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);
- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- *лингвистической* — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- *социолингвистической* — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- *дискурсивной* — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- *социокультурной* — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- *социальной* — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- *стратегической* — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

• **предметной** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык (английский)», для решения различных проблем.

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных**:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• **метапредметных**:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• **предметных**:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского

языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
в том числе:	
практические занятия	84
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 5, 6 семестр</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала	20	3
	Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки». Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Падеж. Неопределенные местоимения. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым; - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки. Выполнение заданий на закрепление изученного: освоение лексического материала по теме, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссвордов по теме «Продукты питания».	6	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Содержание учебного материала	8	3
	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление доклада «Типы предприятий общественного питания»	6	
Тема 3.	Содержание учебного материала	8	3

Составление меню. Названия блюд	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню». Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить меню ресторана, кафе.	6	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	6	3
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссвордов по теме «Кухня»	4	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание учебного материала	6	3
	Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал: Образование и употребление глаголов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссвордов по теме «Посуда»	2	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	12	3
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме «Обслуживание посетителей». Грамматический материал: Наречия. Местоименные наречия.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление диалогов по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов», «Обслуживание в баре».	4	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	4	3
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал по теме: «Прошедшее время».		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Составление диалогов по теме «Приобретение продуктов»		
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	14	3
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Местоименные наречия.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление диалогов по теме «Обслуживание клиента»	4	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюد	Содержание учебного материала	8	3
	Освоение лексического материала по теме: «Кухни разных стран». Грамматический материал: Будущее время.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации по национальным кухням	8	
Промежуточная аттестация		ДЗ	
Всего		126	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование:

доска учебная,
рабочее место преподавателя,
столы и стулья (по числу обучающихся),
шкафы для хранения раздаточного дидактического материала;

Технические средства:

компьютер, средства аудиовизуализации,
мультимедийный проектор;
наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD
фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Печатные издания

1. Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.
2. Л.И.Жебит. Немецкий язык в сфере общественного питания: учебное пособие. – Минск: Вышэйшая школа, 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях.	<i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i> <i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i> <i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i>	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: - письменных/устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)

Местоименные наречия: значение и употребление. Глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов.		
<i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <i>Диалогическая речь</i> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <i>Монологическая речь</i> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;	<i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума</i> <i>при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</i> <i>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</i> <i>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</i> <i>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</i> <i>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i> <i>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</i> <i>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</i>	

кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	<i>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</i> -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. <i>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i> <i>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</i> <i>Сформированность умений:</i> <i>отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</i> -<i>Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</i> - <i>Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</i> -<i>Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</i> - <i>Умение выявлять логические связи между частями текста.</i> - <i>Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</i>	
---	---	--

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.07 «Иностранный язык»
по профессии «Официант, бармен»

Авторы – Князева Н.В., Смирнова Д.Ю., преподаватели высшей квалификационной
категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык» относится к вариативной части основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» (укрупненная группа – 43.00.00 «Сервис и туризм»). В структуре основной профессиональной образовательной программы учебная дисциплина ОП.07 «Иностранный язык» относится к общепрофессиональному циклу (вариативная часть).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения дисциплины, направленные на овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение учебной дисциплины, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые профессиональные и общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен» и примерной программы учебной дисциплины ОП.07.

Изучение данной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данной дисциплины.

Заключение: Разработанная программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа
от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной
дисциплины

ОП.08 Информационные технологии в
профессиональной деятельности

Председатель: Иван С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: С.И. Иванова, преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих в области общественного питания.

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**:

- Выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ;
- Использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;
- Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- Обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;
- Получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;
- Применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;
- Применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций.

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

- Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;
- основные положения и принципы построения системы обработки и передачи информации;
- Устройство компьютерных сетей и сетевых технологий обработки и передачи информации; методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- Общий состав и структуру персональных электронно- вычислительных машин (далее - ЭВМ) и вычислительных систем;
- Основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий, их эффективность

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	40
теоретические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы культуры профессионального общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Техническое, программное обеспечение информационно-коммуникационных технологий			
Тема 1.1 Информационные и коммуникационные технологии	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие информационных и коммуникационных технологий, их классификация и роль в обработке информации		
Тема 1.2 Технические средства автоматизированного рабочего места	Содержание учебного материала	2	3
	1. Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения.		
	2. Технические средства: классификация компьютеров, периферийных устройств компьютера	4	
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	1. Описание роли и значения информационных технологий в освоении материала профессиональных модулей . 2. Подготовка сообщения на тему «Принципы и параметры выбора персонального компьютера для профессиональной деятельности»		
Тема 1.3 Программное обеспечение вычислительной техники	Содержание учебного материала	2	2
	1. Программное обеспечение: классификация, назначение. Операционная система: функции, состав, основные виды. Файловая структура организации данных.		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. «Программы – утилиты» 2. «Классификация персональных компьютеров»	4	
Тема 1.4 Обработка информации. Методы и средства защиты информации	Содержание учебного материала	4	2
	1. Размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации. Защита информации от несанкционированного доступа 2. Антивирусные средства защиты информации		
	Практическая работа:	2	3
	1. Защита информации		
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	

	1. Достоинства и недостатки различных антивирусных систем 2. Способы защиты информации, применяемые на домашних компьютерах		
Раздел 2. Коммуникационные технологии обработки информации			
Тема 2.1. Коммуникационные технологии в обработке информации	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основные компоненты компьютерных сетей. Компьютерные сети. Сетевые технологии обработки информации		
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Применение электронных коммуникаций в профессиональной деятельности		
Раздел 3. Технологии обработки и преобразования информации			
Тема 3.1. Обработка текстовой и числовой информации	Содержание учебного материала	4	2
	1. Назначение текстового процессора. Создание, редактирование, сохранение документа. Форматирование документа. Использование шаблонной. Создание и обработка таблиц. Вставка объектов. Организация, структура электронных таблиц. Ввод данных. Оформление таблицы. Выполнение расчетов с использованием формул и функций. Построение графиков и диаграмм		
	Практические работы:	12	3
	1. Создание и форматирование текстового документа		
	2. Создание и форматирование таблиц		
	3. Рисование в документе. Вставка объектов		
	4. Создание, оформление электронной таблицы		
	5. Проведение расчетов и обработка данных		
	6. Построение графиков и диаграмм		
	Самостоятельная работа обучающихся:	8	
	1. «Текстовый редактор Блокнот. Его возможности»		
	2. «Создание документа с помощью приложения Блокнот»		
	3. Совместная работа текстового процессора с другими офисными программами		
4. Выявление дополнительных возможностей электронных таблиц			
Тема 3.2. Работа в системах управления базами данных (СУБД)	Содержание учебного материала	4	2
	1. Основные элементы баз данных, режимы работы. Создание форм, заполнение. Организация запросов		
	Практические работы:	6	3
	1. Создание и заполнение таблиц БД		

	2. Работа с данными при помощи запросов		
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	1. Создание таблицы калорийности и цены продуктов		
	2. Создание таблицы цены продуктов		
Тема 3.3. Обработка графической информации	Содержание учебного материала	4	2
	1. Графические редакторы: назначение, основные функции создания и редактирование графического изображения		
	Практические работы:	4	3
	1. Создание, форматирование и редактирование графического изображения		
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	1. Сравнительная характеристика графических редакторов		
Тема 3.4. Мультимедийные технологии	Содержание учебного материала	4	2
	1. Назначение мультимедийных технологий. Компьютерная презентация: порядок создания и оформления. Создание видеороликов		
	Практическая работа:	8	3
	1. Создание компьютерной мультимедийной презентации		
	2. Создание и озвучивание видеоролика		
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	
	1. Создание рекламного логотипа в графическом редакторе		
	2. Создание видеоролика «Мой колледж»		
Раздел 4. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации			
Тема 4.1. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации	Содержание учебного материала	4	2
	1. Назначение и возможности информационно-поисковых систем. Методы разработки, создания и сопровождения сайта. Коллективная деятельность в сетях		
	Практическая работа:	8	3
	1. Использование информационно-поисковых систем Работа с электронной почтой		
	2. Разработка и создание сайта. Редактирование и сопровождение сайта		
	Промежуточная аттестация	ДЗ	
	Всего:	108	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете

Оборудование компьютерного кабинета: рабочий стол преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся.

Технические средства – персональный компьютер, интерактивная доска, мультимедийный проектор, принтер, сканер, программное обеспечение

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2022, 287 с.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В.Михеева. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.
3. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. –Ростов на Дону: 2021, 315 с.
4. Трофимова В.В. Информационные технологии: учебник – М.: Юрайт-Издат., 2020
5. Партыка Т.Л., Попов И.И. Информационная безопасность. Учебное пособие – Гриф МО, 2022

Электронные ресурсы:

1. MS Office 2019 Электронный видео учебник. Форма доступа: <http://gigasize.ru>.
2. Российское образование. Федеральный портал. Форма доступа: <http://www.edu.ru/fasi>.
3. Лаборатория виртуальной учебной литературы. Форма доступа: <http://www.gaudeamus.omskcity.com>.
4. Справочная информационно-правовая система «Консультант Плюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Основные понятия автоматизированной обработки информации	Знание назначения и применения автоматизированной обработки информации	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам, диф. зачет.
Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем	Знание характеристик аппаратного и программного обеспечения.	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов), диф. зачет.
Состав, функции и возможности информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Назначение коммуникационных служб Интернета. Понимать, что есть поисковый каталог, поисковый указатель, прикладные протоколы.	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов), диф. зачет.
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	Знание основных методов	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов), диф. зачет.
Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Знание работы основных прикладных программ	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов), диф. зачет.
Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Знание способов защиты информации и антивирусной защиты	Тестирование, практическая работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов), диф. зачет.
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных системах	Создание информационных объектов сложной структуры.	Выполнение практических работ
Использовать в	Использование прикладного	Выполнение практической

профессиональной деятельности различные виды программного обеспечение	программного обеспечения	работы
Применять компьютерные и телекоммуникационные средства	Использование ресурсов Интернета	Выполнение практической работы
<u>Компетенции:</u>		
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрация возможности использования ИКТ	Беседа, наблюдение, выводы.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Демонстрация поиска информации в различных информационных ресурсах и выполнения заданий с использованием ИКТ.	Беседа, наблюдение, выводы.
ОК 3. Планирование и реализовывать собственное и личностное развитие	Понимание путей повышения качества и конкурентоспособности продукции, механизма функционирования организации.	Беседа, наблюдение, выводы, анализ.
ОК 9. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация использования ИКТ и выполнения заданий с использованием ИКТ.	Тестирование, практическая работа, контрольная работа, самостоятельная работа по темам (конспектирование, написание докладов, творческая работа). Выполнение и защита практической работы, творческого проекта, диф. зачет

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» по профессии «Официант, бармен»

Авторы – Иванова С.И., преподаватель
высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к вариативной части основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» (укрупненная группа – 43.00.00 «Сервис и туризм»). В структуре основной профессиональной образовательной программы учебная дисциплина ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу (вариативная часть).

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения дисциплины, направленные на овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение учебной дисциплины, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые профессиональные и общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен» и примерной программы учебной дисциплины ОП.08.

Изучение данной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данной дисциплины.

Заключение: Разработанная программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»
Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **ОП.09 Основы финансовой грамотности и
предпринимательской деятельности**

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Ивану С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Урвачева Л.П., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензенты:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «ОП. 09. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки по специальности 43.01.01 официант, бармен

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 09. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» является дисциплиной профессионального цикла.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;

- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств семьи, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;

- расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Личностные характеристики и установки:

- сформированность субъектной позиции как способности самостоятельно планировать и ответственно принимать решения в сфере личных и семейных финансов с учетом возможных рисков;
- готовность к правильному поведению в непредвиденных обстоятельствах и к принятию решения о финансовом обеспечении качества жизни;
- готовность жить по средствам;

Метапредметные результаты:

- решать практические финансовые задачи, анализировать и интерпретировать их условия (назначение разных банковских услуг, виды вкладов, плюсы и минусы кредитования, способы страхования, доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги, информация по фондовому рынку, учет и планирование личных доходов, налогообложение и налоговые вычеты, альтернативные инструменты обеспечения старости, презентация своих качеств и компетенций как работника, организационно-правовые формы предприятий, выбор финансовых продуктов и услуг, безопасность финансовых операций, в том числе в сети Интернет);
- ставить финансовые цели и планировать деятельность по достижении целей с учетом возможных альтернатив;
- оценивать способы решения практических финансовых задач и делать оптимальный выбор, выполнять самоанализ полученного результата;
- владеть коммуникативными компетенциями:
- находить, анализировать и интерпретировать финансовую информацию из различных источников;
- грамотно реализовывать позиции (покупателя, заемщика, вкладчика, налогоплательщика, потребителя страховых услуг, участника фондового рынка и др.);

- анализировать свою учебную и практическую деятельность в области финансов.

Предметные результаты:

- владеть базовыми понятиями финансовой сферы (банк, банковские услуги и продукты, кредит, сберегательный вклад, банковская карта, инвестиции, фондовый рынок, риск, ценные бумаги, операции с ценными бумагами, инвестиционный портфель, страхование, страховой случай, личное страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности, доходы и расходы семьи, налоги, налоговый вычет, ИНН, пенсия, пенсионные накопления, пенсионное страхование, фирма, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, предпринимательство, предприниматель, предприятие, организационно-правовая форма предприятия, бизнес-план, финансовые риски, экономический кризис, финансовое мошенничество, финансовая безопасность);
- знать правила грамотного и безопасного поведения при взаимодействии с финансовыми институтами (банки, фондовый рынок, налоговая служба, страховые компании, валютный рынок) и уметь их применять на практике.

Формируемые компетенции

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
- ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
теоретические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

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
Тема 1. Банки: чем они могут быть полезны	Банковская система России. Текущие счета и банковские карты. Сберегательные вклады. Кредит: условия и способы получения. Виды кредитов	4	
	Практическое занятие Расчет процентов по вкладам и по кредитам. Прочие услуги банков. Обобщение результатов изучения темы. Проверочная работа к теме 1.	4	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов	Понятие фондового рынка. Рынок ценных бумаг. Виды ценных бумаг. Организованный рынок ценных бумаг. Фондовая биржа. Рынок Форекс	2	
	Практическое занятие Расчет доходности по ценным бумагам, расчет текущей доходности. Подведение итогов и обобщение: как инвестиции помогают расти доходам. Проверочная работа к теме 2.	2	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 3. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	Понятие страхования, участники страховых отношений. Формы страхования, виды страхования	2	
	Практическое занятие Расчет сумм страхового возмещения Подведение итогов и обобщение результатов: что и как надо страховать. Проверочная работа к теме 3	2	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 4. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата	Понятие налога. Налоговая система РФ. Участники налоговых отношений.	2	
	Практическое занятие Расчет сумм налогов Проверочная работа к теме 4	2	

	Самостоятельная работа	2	
Тема 5. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления	Обязательное пенсионное страхование.	2	
	Добровольное пенсионное страхование		
	Практическое занятие Расчет сумм страховых взносов по обязательному социальному страхованию Подведение итогов и обобщение результатов: что и как надо страховать. Проверочная работа к теме 5	2	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 6. Собственный бизнес: как создать и не потерять	Понятие предпринимательской деятельности Показатели эффективности фирмы Создание собственной компании. Бизнес- план.	4	
	Практическое занятие Подведение итогов и обобщение результатов: что и как надо страховать. Проверочная работа к теме 6	4	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 7. Риски в мире денег: как защититься от разорения	Экономические риски. Финансовое мошенничество	2	
	Практическое занятие Проверочная работа к теме 7	2	
	Самостоятельная работа	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 самостоятельная деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для освоения программы учебной дисциплины» используется учебный кабинет, в котором имеется свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарных правил и норм (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, в том числе учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

- аудитория с автоматизированным рабочим местом преподавателя (АРМ), оборудованная персональным компьютером или ноутбуком с доступом в интернет;
- мультимедийное оборудование (интерактивная панель);
- компьютерные презентации, учебно-методические и оценочные материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

В состав УМК входят:

1. Жданова А.О., Зятьков М.А., Финансовая грамотность: учебная программа. СПО, - М.: ВАКО, 2020.- 32 с. (Библиотека ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» - 1 экз.)
2. Жданова А.О., Зятьков М.А., Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. СПО, - М.: ВАКО, 2020.- 48 с. (Библиотека ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» - 25 экз.)
3. Жданова А.О., Зятьков М.А., Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО, - М.: ВАКО, 2020.- 400 с. (Библиотека ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» - 25 экз.)
4. Жданова А.О., Зятьков М.А., Финансовая грамотность: методические материалы для преподавателя. СПО, - М.: ВАКО, 2020.- 224 с. (Библиотека ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» - 1 экз.)

Интернет-ресурсы

1. Конституция Российской Федерации. Принята всенародным голосованием 12.12.1993 г [Электронный ресурс]: // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
2. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.12.2001 г N 197-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
3. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 1 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 30.11.1994 г N 51-ФЗ (действующая редакция) // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
4. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 2 (ГК РФ) [Электронный ресурс]: федеральный закон от 26.01.1996 г (действующая редакция) N 14-ФЗ // режим доступа: справочно-правовая система КонсультантПлюс
5. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
6. Проект Минфина России «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации». Информация о Проекте представлена на официальном сайте Минфина России: <http://www.minfin.ru/ru/om/fingram/>

7. Концепция Национальной программы повышения уровня финансовой грамотности населения Российской Федерации <http://www.misbfm.ru/node/11143>.

8. Стратегия развития финансового рынка российской федерации на период до 2020 года <http://www.ippnou.ru/lenta.php?idarticle=005586>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
-основы финансовой грамотности	- находит и использует необходимую экономическую информацию	экспертная оценка качества представленной информации
-банковские продукты	-выбирает подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивает банковские вклады и кредиты, защищает свои права, проводит предварительные расчеты по платежам по кредиту с использованием формулы простых и сложных процентов, оценивает стоимость привлечения средств в различных финансовых организациях	экспертная оценка практических работ
-порядок выстраивания презентации	- разрабатывает презентации решения практических задач, составления проектов	экспертная оценка выполнения практической работы, составления презентаций проектов
-расчетные операции по инвестированию	-выбирает подходящий инструмент инвестирования на фондовом рынке, выявляет риски, сопутствующие инвестированию денег на рынке ценных бумаг, рассчитывает уровень доходности по инвестициям, анализирует информацию для принятия решений на фондовом рынке	экспертная оценка письменного опроса (тестирования)
- страхование	- понимать содержание договора страхования, умеет работать с правилами страхования, умеет анализировать страховую информацию, умеет правильно выбирать условия страхования, умеет оперировать страховой терминологией, разбираться в критериях выбора страховой компании	- экспертная оценка умений участвовать в работе коллектива; - экспертная оценка выполнения практико-ориентированных заданий
- негосударственное пенсионное страхование	-влияет на размер собственной будущей пенсии, рисков,	- экспертная оценка участия в деловом

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	присущих различным программам пенсионного обеспечения, понимания личной ответственности в пенсионном обеспечении	общении для решения практических задач; - экспертная оценка выполнения практико-ориентированных заданий
-основы налогообложения	-пользуется личным кабинетом на сайте налоговой инспекции и получает актуальную информацию о начисленных налогах и задолженности, заполняет налоговую декларацию, оформляет заявление на получение налогового вычета, рассчитывает сумму к налогам к уплате	экспертная оценка письменного опроса (тестирования)
- основы проектной деятельности	- планирует профессиональную деятельность, базирующуюся на решение практико-ориентированных задач	экспертная оценка проверки практических заданий
- правила оформления документов	- грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – составление конспектов, решение практических задач, публичное выступление и т.д.	экспертная проверка качества составления конспектов, решения практических задач, публичного выступления
Умеет:		
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах	экспертная оценка выполнения практических заданий
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- определяет правильность выполненных действий при решении практико-ориентированных задач	экспертная оценка объективности самооценки обучающимися своих результатов (практико-ориентированные задачи)
- выделять наиболее значимое в перечне информации	- проводит анализ полученной информации, выделяет в ней главные аспекты	экспертная оценка качества представленной информации
- оценивать практическую значимость результатов поиска	- интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	экспертная оценка качества представленной информации
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	- использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии, с целью построения траектории	экспертная оценка качества составления интеллектуальной карты

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
	профессионального развития и самообразования	
-организовывать работу коллектива и команды	- участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач в рамках составления проектов и решения практических задач	экспертная оценка умений организовывать работу коллектива и команды
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач в рамках составления проектов и решения практических задач	экспертная оценка умений работать в коллективе при решении практических заданий
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	- презентует идею открытия собственного дела в профессиональной деятельности	- экспертная оценка умений использовать информационные технологии при решении практических задач; - экспертная оценка выполнения практических задач с применением информационных технологий
- использовать современное программное обеспечение	- применяет программное обеспечение для реализации профессиональной деятельности	- экспертная оценка умений использовать программное обеспечение при решении практических задач; - экспертная оценка выполнения практических задач с применением программного обеспечения
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	- просчитывает эффективность вложений инвестиционных ресурсов в проекты	- экспертная оценка выполнения практических задач по оценке инвестиционных проектов
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	- составляет график расчета по выплатам краткосрочных и долгосрочных кредитов	- экспертная оценка выполнения практических задач по расчету процентов

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.09 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
для профессии «Официант, бармен»

Автор – Урвачева Л.П., преподаватель высшей квалификационной категории
Суздальского индустриально-гуманитарного колледжа.

Рабочая программа разработана для профессии «Официант, бармен» по ФГОС СПО и учебному плану образовательного учреждения объём часов представлен обязательными учебными занятиями, в том числе практическими. Объём часов обеспечивает формирование обязательного минимума образования по дисциплине. Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС СПО и профессиональным стандартом по согласованию с работодателем для полного освоения всех видов деятельности по специальности.

Выдержана структура программы: включает пояснительную записку, тематический план, темы практических занятий, самостоятельной работы обучающихся, имеется список рекомендуемой литературы. В разделе «Содержание учебной дисциплины» подробно раскрыто содержание учебного материала, требования к знаниям и умениям студентов.

Рабочая программа соответствует методическим требованиям.
Преподавателем правильно используется терминология.

Заключение: Рабочая программа по дисциплине «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» соответствует требованиям ФГОС СПО к минимуму содержания и уровню подготовки специалистов среднего профессионального образования.

Рабочая программа может быть рекомендована к использованию при изучении дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» для профессии «Официант, бармен».

Рецензент: Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»
Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа
от 14 мая 2025 г. № 97-ОД
В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

ОП.10 Охрана труда

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального
цикла по профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Иван С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Г.В. Мажукина, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».
Л.Н. Ландышева, ИП Ландышева

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплиной ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ОК 1-7	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; -проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; -применять стандарты антикоррупционного поведения (в	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной; -профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; -гражданско-патриотической позиции, осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей; - стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). -работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с

	ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). -работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; -осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; -применяющий полученные знания на практике; -анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения; -содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; -использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; - проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	коллегами, руководством, клиентами; -устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -информационных технологий в профессиональной деятельности; -анализа производственных ситуаций, быстрого принятия решения; -содействия сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях; -использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; -проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	54
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	18
практические занятия	-
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация зачёт	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда		
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ОК 1-7
	1. 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 Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика лабораторных занятий	4	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4	
Тема 1.2 Обеспечение	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7,
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление		

<i>охраны труда</i>	охраной труда		<i>ОК 1-7</i>
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
<i>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>2</i>	<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ОК 1-7</i>
	1.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		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа по разделу	<i>6</i>	
<i>Раздел 2</i>	<i>Условия труда на предприятиях общественного питания</i>		<i>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ОК 1-7</i>
<i>Тема 2.1 Основы понятия</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>2</i>	
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические		

условия труда. Опасные и вредные производствен ные факторы	параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика лабораторных занятий	4	
	1.Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	4	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ОК 1-7
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. 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		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика лабораторных занятий	4	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	4	
	Самостоятельная работа по разделу	6	
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность		

Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ОК 1-7
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ОК 1-7
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами		
	3. 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		
	4.Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5.Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика лабораторных занятий	6	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	6	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.7, ОК 1-7
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
	Самостоятельная работа по разделу	6	
Промежуточная аттестация –зачет		-	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016. –320с.

1.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

2. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
3. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
4. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; -профессиональных навыков в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; -гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; -применения стандартов антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). -работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами; -устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -информационных технологий в профессиональной деятельности; -анализа производственных ситуаций, быстрого принятия решения; -содействия сохранения окружающей	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i> -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль

среды, ресурсосбережения, эффективных действий в чрезвычайных ситуациях; -использования средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; -проявления доброжелательности к окружающим, деликатности, чувства такта и готовности оказать услугу каждому кто в ней нуждается.		
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -выполнять профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела; -проявляющий гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; -применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747). -работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; -осуществлять устную и письменную	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; -использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; -применяющий полученные знания на практике; -анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения; -содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; -использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; -проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.		
---	--	--

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
ОП.10 «Охрана труда» по профессии «Официант, бармен»

Автор – Мажукина Г.В., преподаватель высшей квалификационной
категории

Рабочая программа по дисциплине ОП.10 «Охрана труда» разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Рабочая программа содержит набор знаний, умений и практический опыт, позволяющий измерить освоение выпускником профессиональных компетенций. Знания и умения отражают требования к квалификации.

Структура рабочей программы включает общие и профессиональные компетенции, тематический план и содержание дисциплины ОП.10 «Охрана труда» с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить профессиональные компетенции. Информационное обеспечение включает перечень новейших печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (профессионального модуля)», где даны критерии и методы оценки на общие и профессиональные компетенции, что позволяет оценить квалификацию выпускника.

Заключение: Рабочая программа может быть рекомендована к использованию в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:
14 мая 2025 г.
ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора колледжа
от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Основы бережливого производства

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от 12 мая 2025 г.

Председатель: Иван С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «СИГК»

Разработчик: Урвачева Л.П., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рецензенты: Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла) примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ПК 1.1	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;

использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона. правила приема продуктов по количеству и качеству;
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
Всего:	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i> ¹	18
Промежуточная аттестация	ДФК

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности растениеводческого предприятия		20/8	
Тема 1.	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07 ПК 1.1
	1. Современные системы бережливого производства (теоретические основы). Возникновение системы бережливого производства LP (Lean Production), ее цели, задачи и развитие. История развития производственных систем. Зарубежный опыт. Производственная система Toyota: изучение принципов и инструментов TPS (Toyota Production System). Современные системы бережливого производства.	8/4	
	2.Преимущества внедрения бережливой производственной системы. Бережливое производство в рамках других моделей повышения эффективности.		
	3. Процесс реализации концепции «Lean Production + Six Sigma» («Бережливое производство + шесть сигм»). Основные принципы и инструменты интегрированной концепции Lean SixSigma в рамках методики решения проблем DMAIC (D-определяй, М-измеряй, Анализируй, I-улучшай, С-управляй).		
Тема 2	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07 ПК 1.1
	1. Принципы построения бережливого производственного потока. Картирование потока создания ценности. VSM (Value Stream Mapping); построение производственного потока на рабочем участке. Основные характеристики бережливого производственного потока и его параметры: время такта (время цикла, время выполнения заказа).	6/4	
	2. Понятие ценности. Поток создания ценности (value stream). Организация движения потока создания ценности. Вытягивающее (pull) поточное производство вместо выталкивающего (push).		
	3. Виды потерь (muda, mura, muri). Перепроизводство. Запасы. Брак. Простой в производстве. Лишние этапы обработки. Транспортировка. Методика оценки потерь.		

² В соответствии с Приложением 3 ПОП.

		Выявление, устранение и предупреждение потерь в производстве.		
		4. Принципы бережливого производства: процессы и результаты; системный подход.		
Самостоятельная работа по разделу			6	
Раздел 2. Методы и инструменты системы бережливого производства			20/6	
Тема 3	Содержание учебного материала		6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07 ПК 1.1
	1. Основные инструменты бережливого производства. Инструментарий бережливого производства, направленный на определение, устранение и предупреждение определенных видов потерь. Система рационализации рабочего места - 5S. Сущность и основные понятия системы. 6S как необходимое условие внедрения синхронизированного производства; Визуальный контроль (visual control).		6/2	
	2. Система рационализации рабочего места - 5S. Сущность и основные понятия системы. 6S как необходимое условие внедрения синхронизированного производства; Визуальный контроль (visual control)			
	3. Система «Точно-вовремя -JIT»(Just-in-timt); Важность системы «Точно вовремя». Разработка и внедрение системы канбан.			
Тема 4	Содержание учебного материала		8/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07 ПК 1.1
	1. Базовые условия преобразования организации в бережливое производство. Система Кайдзен (kaizen): непрерывное совершенствование потока создания ценности в целом и отдельного процесса – кайзен.		8/4	
	2. Система общего производительного обслуживания оборудования TPM (Total Productive Maintenance); Общая эффективность оборудования (OEE).			
	3. Система быстрой переналадки SMED (Single-Minute Exchange of Die). Сущность, основные положения системы SMED.			
	4. Инструментарий встроенного качества: автономизация – дзидока (jidoka); Метод предотвращения ошибок - «пока — ёкэ» («защита от дурака»). Защита от ошибок - покэ-ека (poka-yoke); Принципы системы «Пока – ёкэ».			
Самостоятельная работа по разделу			6	
Раздел 3. Системный подход к организации гибкого производства			14/4	
Тема 5	Содержание учебного материала		8/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07 ПК 1.1
	1. Практические аспекты внедрения модели бережливого производства на предприятии. Организация бережливого производства. Правила и порядок внедрения бережливого производства.		8/4	
	2. Алгоритм внедрения бережливого производства по Джеймсу Вумеку и Деннису Хоббсу: особенности внедрения и достигаемые результаты.			
	3. Механизм реализации бережливых проектов. Типовые ошибки применения подходов бережливого производства в проектах.			
	4. Система целевых индикаторов для оценки результатов внедрения бережливого			

	производства. Комплексный показатель lean, учитывающий различные аспекты деятельности организации в области бережливого производства.		
Самостоятельная работа по разделу		6	
Промежуточная аттестация		<i>ДФК</i>	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 Примерной образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва : Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст : непосредственный.

2. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с англ. С. Турко. – Москва : Альпина Паблишер, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.

3. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с. – Текст : непосредственный.

4. Давыдова Н.С., Чуйкова С.Л. Основы бережливого производства: учеб. пособие для обучающихся СПО. Белгород, 2020.

5. Киселев А.А. Принятие управленческих решений. – Москва: Кнорус, 2021. – 170 с. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-45505-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/271253>.

2. Вумек, Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс ; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва : Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815955> (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Киселев, А.А., Принятие управленческих решений : учебник / А.А. Киселев. — Москва : КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL:<https://book.ru/book/938341> (дата обращения: 03.02.2022). — Текст : электронный.

4. Основы бережливого производства в АПК / В. Т. Водяников, Е. В. Худякова, Н. В. Сергеева, М. Н. Степанцевич ; Под ред.: Водяников В. Т.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-507-44779-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266690>.

5. Салдаева, Е. Ю. Управление качеством : учебное пособие / Е. Ю. Салдаева, Е. М. Цветкова. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-8158-1802-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93209> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Шмелёва, А. Н. Методы бережливого производства : учебно-методическое пособие / А. Н. Шмелёва. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батурич В.К. Общая теория управления : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Экономика» и «Менеджмент» / Батурич В.К.. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 487 с. — ISBN 978-5-238-02217-8. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71030.html> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Лайкер, Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Джеффри Лайкер ; Пер. с англ. — 9-е изд. — Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. — 400 с. - Текст : непосредственный.

3. Лайкер, Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. — Москва: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2019. — 586 с. - Текст : непосредственный.

4. Антонова, И.И. Бережливое производство: системный подход к его внедрению на предприятиях Республики Татарстан / И.И. Антонова; науч. ред. В.А. Смирнов; Институт экономики, управления и права (г. Казань). — Казань : Познание, 2013. — 176 с.: ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-8399-0485-9; то же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257764>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ³	Критерии оценки	Методы оценки
Содержание и формы бережливого производства; основные методы организации промышленного производства на основе бережливого производства; принципы, методы и инструменты бережливого производства; алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность предприятий;	демонстрирует знание содержания, форм, методов бережливого производства; определяет алгоритм внедрения инструментов бережливого производства в хозяйственную деятельность предприятий	Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий. Тестирование.

³ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

Планировать, организовать и проводить мероприятия по реализации принципов бережливого производства; пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия	демонстрирует умения применения инструментов бережливого производства	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
---	---	--

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «Основы бережливого производства» для профессии «Официант, бармен»

Автор – Урвачева Л.П., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа по дисциплине разработана на основе примерной программы ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта.

Структура рабочей программы включает общие компетенции, тематический план и содержание дисциплины с распределением часов по темам, указаны практические занятия и темы на самостоятельное изучение.

В программе описаны условия реализации дисциплины. Материально-техническое обеспечение дисциплины включает наличие кабинета и его оборудование, которые позволяют освоить общие компетенции. Информационное обеспечение содержит перечень используемых печатных и электронных изданий.

Отражены требования к кадровому обеспечению по образовательной программе. Рабочая программа завершается разделом «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины», где даны критерии и методы оценки общих компетенций.

Данная рабочая программа рекомендуется для изучения дисциплины «Основы бережливого производства» при подготовке специалистов по профессии «Официант, бармен»

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель
«АЖУР»

**Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль, отель «АЖУР»

Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**профессионального
модуля**

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

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Иванова С.И.Иванова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Обслуживание потребителей организацией общественного питания.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) является обязательной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): обслуживание потребителей организацией общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Программа профессионального модуля может быть использована:

в профессиональной подготовке, по рабочим профессиям 16399 официант, 11176 бармен, 11301 буфетчик на базе основного общего, среднего (полного) общего, профессионального образования (опыт работы не требуется);

в профессиональной переподготовки или повышении квалификации по профессиям 16399 официант, 11176 бармен, 11301 буфетчик (опыт работы по профилю профессии обязателен); в качестве программы учебной дисциплины по выполнению работ по рабочим профессиям 16399 официант, 11176 бармен, 11301 буфетчик в рамках основной профессиональной образовательной программы по специальностям СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

выполнение всех видов работ по подготовки залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

встречи, приветствия, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;

приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;

расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

применения, передовых, инновационных методов и форм организации труда.

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 продукции 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 технике безопасности в процессе обслуживания потребителей;

предоставлять счет и производить расчет потребителем;

соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

соблюдать личную гигиену.

Знать:

виды, типы и классы организации 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 программ 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 потребителей;

кулинарные характеристики блюд;
 правила сочетаемости напитков и блюд;
 требование к качеству, температуре и подаче блюд и напитков;
 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.

1.3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 738 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 378 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 252 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 126 часа;

производственной практики – 360 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Производственная практика часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	Теоретические лекционные занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. – 1.4. ОК 01-07	Раздел 1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	252	252	152	100	126	
	Производственная практика, часов	360					360
	Всего:	738	252	152	100	126	360

* Раздел профессионального модуля – часть 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 отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю **Обслуживание потребителей организацией общественного питания**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания				
МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании			252	
Тема 1. Квалификационные требования	Содержание		40	
	1	Общие требования. Требования к официантам в зависимости от квалификации. Характеристика работ по разрядам. Общие сведения по соблюдению правил санитарии , гигиены и технике безопасности. Личная подготовка работника.	4	2
	2	Общие требования к торговым и производственным помещениям. Характеристика залов в соответствии с его характером, типом и классом. Интерьер предприятия. Сервизная. Буфеты. Виды и назначение столовой мебели.	4	2
	3	Требования к подготовке посуды, приборов, инвентаря к работе. Виды и назначение, комплектность столовой посуды, приборов, белья и инвентаря. Виды и назначение вспомогательных приборов и приборов специального назначения. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды. Характеристика металлической посуды. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов. Столовое бельё. Документы учета движения посуды, приборов, белья и инвентаря.	8	2
	4	Подготовка зала к обслуживанию. Оформление интерьера зала. Способы расстановки мебели в торговом зале.	4	2
	5	Столовые приборы. Подготовка посуды, приборов, белья и инвентаря к сервировке столов. Основные столовые приборы. Вспомогательные приборы. Приборы специального назначения.	4	2
	6	Сервировка. Виды сервировки. Правила предварительной сервировки столов. Правила исполнительной сервировки столов. Способы складывания салфеток. Подготовка скатертей к накрытию столов.	4	2
	7	Виды меню. Назначение и виды меню. Оформление меню. Факторы, влияющие на составление меню. Карта напитков для посетителей. Составление меню и карты напитков. Карта вин. Составление карты вин. Калькуляция напитков.	4	2
	8	Оценка качества. Стандартизация и сертификация товаров в Р.Ф. Оценка качества блюд и напитков. Учет операций в общественном питании (формы первичной документации).	4	2

	9	Оформление заказа. Документы регистрации заказа индивидуального обслуживания. Правила оформления и расчёта.	4	2
	Практические занятия		24	
	1	Общие требования и правила личной подготовки работника. Виды, типы и классы торговых и производственных помещений в общественном питании	2	3
	2	Оформление интерьера зала (традиционного, классического, тематического).	2	3
	3	Изучение столовых приборов, столовой посуды, инвентаря, приборов вспомогательного и специального назначения.	2	3
	4	«Виды сервировки». Работа по предварительной сервировке столов. Сервировка для порционной подачи блюд.	2	3
	5	Расчёт подбора посуды для предварительной сервировки столов.	2	3
	6	Составление и оформление меню	2	3
	7	Составление и оформление карты напитков.	2	2
	8	Расчёт и составление меню (разные виды меню) и карты напитков.	2	3
	9	Расчёт калькуляции напитков. Составление и расчёт калькуляции на несложные коктейли.	2	3
	10	Определение качества органолептическим методом	2	3
	11	Оформление первичных документов в общественном питании: акт о бое, ломе и утрате посуды; журнал учета посуды и приборов, накладная, заказ – счет, приходный и расходный кассовый ордер.	2	3
	12	Оформление и расчёт заказа (заполнение документации: счет, доверенность, заказ - счет)	2	3
	Самостоятельная работа		30	
	Квалификационные требования к предприятиям и работника общественного питания Анализ сервировки банкетных столов Характеристика интерьеров залов ресторанов. Материальная ответственность официанта. Виды посуды и столовых приборов. Тематическое оформление столов. Потребительский спрос на предприятии общественного питания. Показатели качества продукции общественного питания.			

Тема 2. Обслуживание потребителей.	Содержание		22	
	1	Встреча гостей. Ожидание гостей. Резервирование столиков. Предоставление меню. Проведение консультаций по выбору блюд.	4	2

	2	Выполнение заказа. Передача заказа на производство и в бар. Порционная подача блюд. Индивидуальная работа с посетителями.	6	2
	3	Подача блюд. Правила работы с подносом. Общие правила и техника подачи блюд и напитков. Подача блюд (французский способ, русский способ, английский способ). Правила подбора вин к блюдам. Подача табачных изделий и замена пепельниц. Порядок уборки со столов посуды и приборов при индивидуальном обслуживании.	8	2
	4	Прощание и расчёт с посетителем. Правила оформления расчёта с посетителями. Наличный и безналичный расчет с посетителями.	4	3
	Практические занятия		8	
	1	Способы подачи блюд. Изучение порционной подачи блюд. Подача блюд.	2	3
	2	Выполнение заказа. Работа с легким и тяжелым подносом.	2	3
	3	Расчёт с посетителями. Расчёт с посетителями за наличный и безналичный расчёт.	2	3
	4	Определение соответствий между напитками и выбором блюд. Подача напитков. Подача вин и несложных коктейлей.	2	3
	Самостоятельная работа		30	
	Факторов влияющие на условия труда. Обслуживание потребителей при порционной подаче блюд Техника безопасности на ПОП Деловая культура в работе официанта. Общение с посетителями на ПОП. Форменная (тематическая) одежда обслуживающего персонала. Сомелье – понятие, характеристика, обязанности.			
Тема 3. Формы банкетного обслуживания.	Содержание		50	
	1	Классификация. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием. Особенности сервировки «банкет фуршет», «банкет коктейль», банкет по типу «шведский стол», банкет по типу «буфет», комбинированные банкеты, банкет «чай», банкет «кофейный стол».	8	2
	2	Оформление заказа. Правила оформления заказа банкетного мероприятия.	6	2
	3	Подготовка зала к банкетному обслуживанию посетителей. Подготовка интерьера зала. Подготовка посуды, приборов, белья и инвентаря к сервировке столов.	6	2
	4	Правила обслуживания банкетов. Исполнение заказа. Правила обслуживания банкета.	6	2

	5	Правила подачи кулинарной продукции. Основные способы подачи блюд. Подача блюд «в стол». Банкет за столом с полным обслуживанием. Банкет за столом с частичным обслуживанием. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов и бульонов. Правила подачи основных горячих блюд. Правила подачи сладких блюд и фруктов.	8	2
	6	Правила подачи безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Правила подачи безалкогольных напитков. Правила подачи горячих напитков. Правила подачи пива.	8	2
	7	Правила подачи алкогольных напитков. Правила подачи алкогольных напитков. Правила и температура подачи вина, шампанского, коньяка и водки. Порядок уборки со столов посуды и приборов при банкетном обслуживании. Прощание.	8	2
	Практические занятия		38	
	1	Выполнение банкетной сервировки стола.	2	3
	2	Работа по сервировке и обслуживанию безалкогольного банкета.	2	3
	3	Работа по сервировке и обслуживанию банкета для детей. Особенности обслуживания данного банкета.	4	3
	4	Выполнение сервировки и подачи кулинарной продукции.	4	3
	5	Выполнение подачи холодных блюд и закусок разными способами.	4	3
	6	Выполнение подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	2	3
	7	Расчёт с потребителями за наличный и безналичный расчёт.	2	3
	8	Определение правил сервировки тематических столов.	2	
	9	Определение и характеристика форм банкетного обслуживания.	4	3
	10	Определение правил подачи кулинарной продукции.	4	3
	11	Сервировка и подача блюд при банкетном обслуживании.	4	3
	12	Сервировка и подача блюд при «фуршетах», «шведских столах».	4	3
	Самостоятельная работа		30	
	Анализ банкетных мероприятий. Анализ специальных видов банкетов. Анализ сервировки столов для банкетных мероприятий. Особенности подачи блюд и напитков. Этапы обслуживания банкетного мероприятия.			
Тема 4 Формы специального обслуживания.	Содержание		40	
	1	Формы специального обслуживания. Классификация специальных форм обслуживания. Подготовка зала для специальных форм	4	2

	обслуживания.		
2	Особенности специального обслуживания. Подготовка залов к обслуживанию. Сервировка. Обслуживание проживающих в гостиницах. Порядок, правила, формы обслуживания. Обслуживание в дни праздников. Обслуживание участников съездов, конференций, совещаний, симпозиумов и т.д. Обслуживание столов-экспресс. Прощание и расчёт с посетителями.	8	2
3	Обслуживание на транспорте. Обслуживание на железнодорожном транспорте, на борту самолёта, авто пассажиров, на водном транспорте, в местах массового отдыха.	4	2
4	Обслуживание тематических мероприятий. Обслуживание новогоднего вечера, свадеб, в честь дня победы, в день восьмого марта и другие.	6	2
5	Кулинарная характеристика. Кулинарная характеристика, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Правила и техника подачи блюд и напитков. Правила уборки использованной посуды.	4	2
6	Особенности питания иностранных туристов. Особенности питания иностранных туристов. Виды иностранного туризма. Организация питания туристов. Обслуживание индивидуальных и групп туристов в ресторанах.	8	2
7	Организация социального питания. Обслуживания учащихся школ, обучающихся высших и специальных учебных заведений.	6	2
Практические занятия		30	
1	Расчёт с посетителями по наличному и безналичному расчёту.	2	3
2	Расчет с посетителями	2	3
3	Сервировка при специальном обслуживании.	2	3
4	Выполнение сервировки фуршетного стола	2	3
5	Выполнение сервировки шведского стола.	2	3
6	Выполнение сервировки банкета – коктейль.	2	3
7	Выполнение сервировки банкета чай.	2	3
8	Приготовление, оформление и подача холодных закусок.	2	3
9	Приготовление, оформление и подача салатов из овощей.	2	3
10	Приготовление, оформление и подача открытых и закрытых бутербродов.	2	3
11	Приготовление, оформление и подача закусочных бутербродов (канапе).	2	3
12	Кулинарная характеристика основных горячих блюд.	2	3

	13	Характеристика и правила подачи напитков.	2	3
	14	Приготовление, оформление и подача молочных коктейлей.	2	3
	15	Правила подачи чая и кофе.	2	3
	Самостоятельная работа		36	
	Определение правил, требований, характеристик организации и технологии обслуживания в общественном питании. Подготовка и сервировка стола для специального обслуживания. Характеристика бутербродов и закусок. Сочетаемость напитков и блюд. Особенности делового общения. Обслуживания свадебного банкета. Обслуживания групп туристов (по заданию преподавателя). Расчёт по автоматизированным системам. POS-терминалы. Электронные карта для расчета с потребителями. Контрольно-кассовая техника. Требования к документу расчёта. Оформление документов по предоставлению услуг при обслуживании туристических групп.			

Производственная практика. Виды работ Выполнение работ по расстановке мебели к обслуживанию. Получение белья, посуды со склада для подготовки зала и сервировки столов. Проведение санитарной уборки помещения. Расчёт необходимой посуды, приборов, белья для сервировки зала. Пользование вспомогательными приборами, приборами вспомогательными назначения. Оформление интерьера зала. Покрывание столов скатертями. Складывание салфеток различными способами. Выполнение предварительной сервировки стола. Выполнение исполнительной сервировки стола. Работа с меню и картой напитков. Ведение переговоров о бронировании столиков. Профессиональное приветствие и встреча гостей. Прием и оформление заказа. Подбор и расчёт необходимой посуды, приборов, белья для сервировки столов индивидуального обслуживания. Правильное исполнение заказа. Консультация посетителей по выбору блюд и напитков. Передача заказа на производство и в бар. Работа с подносом. Подача блюд и напитков согласно техники подачи блюд. Выполнение подачи табачных изделий и замена пепельницы Профессиональное прощание с посетителями. Выполнение регистрации заказа. Подбор и расчёт необходимой посуды, приборов, белья для сервировки столов. Приветствие и встреча гостей при банкетном обслуживании. Выполнение банкетной сервировки «в стол», «в обнос». Подача блюд и напитков согласно техники подачи блюд. Выполнение уборки со столов посуды и приборов при индивидуальном обслуживании посетителей. Выполнение расчёта с посетителями. Профессионально прощание с посетителями.	360	
Всего	738	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Технологии обслуживания в общественном питании».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Компьютер.
Проектор
Экран
Рабочее место преподавателя.
Рабочие места для обучающихся
Комплект бланков технологической документации.
Комплект учебно-методической документации.
Мерный инвентарь;

Технические средства обучения:

Шейкер;	Столовые приборы;	Ложка для соуса;
Кофемолка;	Мерный инвентарь;	Ложка для салатов;
Самовар;	Ложки разливательные;	Ложка лимонадная;
Пашотница;	Приборы для разделки	Ложка для яиц всмятку;
Кокотница;	мяса;	Прибор для икры;
Креманки;	Приборы для разделки	Набор ножей;
Икорница;	рыбы;	Вилка для устриц;
Меланжницы;	Приборы универсальные	Щипцы для омаров;
Хлебные корзинки;	для порционирования;	Вилка для омаров;
Ведро для подачи	Щипцы раздаточные,	Настольный подогреватель
шампанского;	универсальные;	блюд и тарелок;
Подносы круглые,	Лопатки раздаточные;	Соусный подогреватель для
прямоугольные;	Лопатка для торта;	фондю.
Наборы для специй;	Ложка бульонная;	

Мастерские «Бар»; «Банкетный зал».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Шейкер;	Ведро для подачи	Приборы для разделки
Кофемолка;	шампанского;	рыбы;
Самовар;	Подносы круглые,	Приборы универсальные для
Пашотница;	прямоугольные;	порционирования;
Кокотница;	Наборы для специй;	Щипцы раздаточные,
Креманки;	Столовые приборы;	универсальные;
Икорница;	Мерный инвентарь;	Лопатки раздаточные;
Меланжницы;	Ложки разливательные;	Лопатка для торта;
Хлебные корзинки;	Приборы для разделки мяса;	Ложка бульонная;

Ложка для соуса;
Ложка для салатов;
Ложка лимонадная;
Ложка для яиц всмятку;
Прибор для икры;
Набор ножей;
Вилка для устриц;
Щипцы для омаров;
Вилка для омаров;
Настольный подогреватель блюд и тарелок;
Соусный подогреватель для фондю.
Барная стойка.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература:

1. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету кассовых операций и результатов инвентаризации (утв. Постановлением Госкомстата России от 18.08.1998 N 88).
2. Федеральный закон от 2 января 2000г. в редакции от 2001г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // СЗ РФ.
3. Федеральный закон от 22 мая 2003г № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных и безналичных денежных расчётов и (или) расчётов с использованием платёжных карт»// СЗ РФ.- № 21.
4. Российская федерация закон о защите прав потребителей (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, с последними изменениями и дополнениями
5. Положение о правилах организации наличного денежного обращения на территории Российской Федерации.
6. Приказ Министра здравоохранения РФ от 14 апреля 2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти.-2000г. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
9. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
10. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

11. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
12. Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации. — М.: Приор, 2019.
13. Правила торговли: [сборник законодат. актов и нормативных докум.].

Учебники и пособия:

1. Новикова А. М., Голубкова Т. С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования. - М.: ИРПО. Изд. центр «Академия», 2020.
2. Брагина Л. А., Стукалова И. Б., Шипилова С.С. «Технология розничной торговли»: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования; Под. Ред. Брагина Л.А. - М.: Издательский центр «Академия»
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания: Учеб. Для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования.: Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
4. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия», 2021.- 272 с.
5. Чалова Н.В Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах. Ростов н /Д: Феникс, 2020. – 352с.

Журнал:

1. «Общественное питание» - информационный журнал для рабочих профессий повар, кондитер, официант, бармен.

Интернет ресурс.

1. <http://www.garant.ru> – информационный сайт о законах, указах, изменениях в законодательстве.
2. <http://www.spbnaolog.ru> – информационный сайт в помощь бухгалтеру о нормах заполнения документации, ведение документооборота на малых предприятиях.
3. www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/.../fragment_18460.pdf
4. revolution.allbest.ru/culture/00302832_0.html
5. animevid.ru/video/video165439142_56293776.html
6. www.znaj-ka.ru/load/barmenskoe_delo/diplomnye_raboty/53
7. referat7.ru > Рефераты

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Требования к организации образовательного процесса в рамках профессионального модуля **«Обслуживание потребителей организацией общественного питания»** является освоение компетенций, приобретаемого практического опыта, знаниями и умениями для получения профессиональных первичных навыков. В образовательном процессе активно используются электронные ресурсы, деловые игры, тестирование, практические и лабораторные работы, анализ производственных ситуаций.

Требование допуска к производственной практики (по профилю профессии) является освоение учебной практикой в рамках профессионального модуля.

Для обучающихся проводятся консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные) в период реализации образования.

Промежуточная аттестация по ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» проводится в форме квалификационного экзамена во 2 семестре с присвоением квалификации Официант 4 разряда после освоения всех составляющих профессионального модуля.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы, по ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля **«Обслуживание потребителей организацией общественного питания»**.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт работы по профессии обязательно.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы профессионального модуля,	Формы промежуточной аттестации	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Квалификационный экзамен	
МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	Экзамен	Защита практических работ, решение тестов, оценка выполнения самостоятельной работы
ПП. 01 Производственная практика	Зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики

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

Образовательное учреждение, при подготовке по учебному модулю «Обслуживание потребителей организацией общественного питания», обеспечивает организацию и проведение дифференцированного зачета демонстрируемый обучающимися знаний и умений. Формы и методы текущего контроля по учебному модулю доводится до сведения обучающихся в начале семестра обучения.

Для текущего контроля созданы фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

ФОС включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы. Предназначенные для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Оценка знаний, умений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Правильно определять: – Виды, типы и классы организации 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.	Устный опрос. Оценка тестовых работ по темам: <i>«Виды, типы и классы организации общественного питания».</i> <i>«Правила личной подготовки работника».</i> <i>«Классификации материально-техническая база».</i> <i>«Виды приборов, столовой посуды».</i> <i>«Инвентарь».</i> <i>«Приборы вспомогательного и специального назначения».</i> <i>«Виды сервировки».</i> <i>«Оформление зала».</i> Оценка выполнения практических работ: <i>Составление и оформление меню.</i> <i>Составление и оформление корты напитков.</i> <i>Расчёт меню и карты напитков.</i> <i>Расчёт калькуляции напитков.</i> Оценка выполнения индивидуальной домашней работы. <i>Подготовить рецептуры на несложные напитки и коктейли.</i> <i>Составить характеристику на тематические залы.</i> <i>Изучить методы организации труда официантов, графики выхода на работу.</i>
	– Профессионально подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; – Профессионально осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукции на вынос.	Оценка выполнения практических работ: <i>Подбор посуды для предварительной сервировки столов.</i> <i>Оформление интерьера зала (традиционного, классического, тематического).</i> <i>Оформление столов, составление наборов посуды и приборов к разным видам сервировки.</i> <i>Сервировка для порционной подачи блюд.</i> Оценка деловой игры <i>«Предварительная сервировка столов».</i> Оценка выполнения индивидуальной домашней работы. <i>Оформление документов на посуду, приборы, бельё.</i> <i>Изучить оценки качества продукции.</i>

	– Профессиональное выполнение всех видов работ по подготовки залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме. – Соблюдать правила личной гигиены;	Оценка выполнения практических работ: <i>Составление и расчёт калькуляции на несложные коктейли.</i> <i>Оформление и расчёт заказа (заполнение документации).</i> <i>Работа по оценки качества продукции.</i> Оценка выполнения контрольной работы по теме <i>«Подготовка залов к обслуживанию».</i> Оценка выполнения индивидуальной домашней работы. <i>Работа с документами по санитарным нормам применяемым на предприятиях общественного питания.</i>
		Темы для внеурочных работ: Материальная ответственность официанта. Стили посуды и столовых приборов. Тематическое оформление столов. Изучение потребительского спроса.
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	– Правильно применять методы организации официантов; – Точно соблюдать правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	Устный опрос. Оценка тестирования по темам: <i>«Способы подачи блюд».</i> <i>«Выполнение заказа».</i> <i>«Расчёт с посетителями».</i> Оценка выполнения индивидуальной домашней работы. <i>Определение факторов влияющих на условия труда.</i>
	– Правильно осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – Быстро и качественно обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;	Оценка расчётных заданий <i>«Расчёт посуды, приборов, ручников, салфеток, скатертей при обслуживании «в обнос».</i> Оценка выполнения практических работ: <i>Порционная подача блюд.</i> <i>Подача блюд.</i> <i>Подача напитков.</i> <i>Подача несложных коктейлей.</i> <i>Подача вин.</i> <i>Работа с легким и тяжелым подносом.</i>

	– Профессионально встречать, приветствовать, размещать гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; – Правильно принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; – Профессионально давать рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; – Правильно осуществлять подачу к столу заказных блюд и напитков разными способами; – Профессионально и точно производить расчет с потребителями согласно правилам расчетов с потребителями.	Оценка выполнения практических работ <i>Обслуживание посетителей при порционной подачи блюд.</i> <i>Определение соответствий между напитками и выбором блюд.</i> <i>Расчёт с посетителями за наличный и безналичный расчёт.</i> <i>Обслуживание потребителей.</i> Оценка выполнения индивидуальной домашней работы. <i>Изучить правила обслуживания посетителей при порционной подачи блюд.</i> <i>Изучить предохранительные устройства сигнализации.</i> <i>Изучить меры пожарной безопасности.</i> Темы для внеурочных работ: <i>Деловая культура.</i> <i>Правила общения с посетителями.</i> <i>Форменная (тематическая) одежда обслуживающего персонала.</i> <i>Характеристика поведения при чрезвычайных ситуациях.</i> <i>Сомелье – понятие, характеристика, обязанности.</i>
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	– Правильность выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; – Правильность обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; – Правильность подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; – Правильно обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; –	Устный опрос. Оценка тестирования по темам: <i>«Рекомендации по подбору блюд и напитков».</i> Оценка расчётного задания <i>«Порядок расчётов с потребителями».</i> Оценка выполнения практических заданий: <i>Выполнение подачи холодных блюд и закусок.</i> <i>Выполнение подачи напитков.</i> Оценка выполнения индивидуальной домашней работы. <i>Изучение классификации банкетов.</i> <i>Характеристика комбинированных банкетов, «фуршетов», «шведского стола».</i> <i>Ознакомление со специализированным оборудованием для банкетов.</i>

	– Квалифицированно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; – Профессионально, осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – Своевременно предоставлять счет и точно производить расчет потребителем. – Профессионально соблюдать правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	Оценка тестирования по теме: <i>«Санитарные требования к хранению при отпуске продукции».</i> Оценка выполнения практических работ по темам <i>Сервировка тематических столов.</i> <i>Определение правил подачи кулинарной продукции.</i> Оценка решений ситуационных проблем по теме <i>Обслуживание массовых мероприятий.</i> Оценка выполнения практических заданий: <i>Банкетная сервировка.</i> <i>Работа по сервировки и обслуживанию безалкогольного банкета для детей.</i> Оценка выполнения индивидуальной домашней работы. <i>Изучение способов расстановки мебели для банкетного обслуживания.</i> <i>Ознакомление с правилами подбора вин к блюдам.</i> <i>Изучение особенностей посуды, приборов для банкетного обслуживания.</i>
		Оценка тестирования по теме: <i>«Характеристика комбинированных банкетов».</i> Оценка выполнения практических работ по темам <i>Сервировка и подача блюд при банкетном обслуживании.</i> <i>Сервировка и подача блюд при «фуршетах», «шведских столах».</i> Оценка выполнения практических заданий <i>Сервировка и обслуживание безалкогольного банкета.</i> Оценка выполнения индивидуальной домашней работы. <i>Санитарные требования к хранению при отпуске продукции.</i> <i>Изучение правил наличного и безналичного расчёта.</i>
		Дифференцированный зачёт.
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	– Соблюдать правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; – Выполнять кулинарную характеристику, правила сочетаемости напитков и блюд, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков, правила и технику подачи блюд и напитков, правила и технику уборки использованной посуды.	Устный опрос. Оценка расчётных заданий <i>«Расчёт с посетителями по безналичному расчёту».</i> Оценка решений ситуационных проблем по теме <i>«Обслуживание потребителей».</i> Оценка выполнения индивидуальной домашней работы. <i>Изучение правил подготовки и сервировки для специального обслуживания.</i> <i>Составление подбора посуды, приборов, белья по тематическому обслуживанию.</i> <i>Характеристика бутербродов и закусок.</i> <i>Изучение правил сочетаемости напитков и блюд.</i>

	– Соблюдение правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; – Правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков их сочетаемости с блюдами; – Профессионально осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей.	Оценка выполнения практических работ по темам: <i>Сервировка шведского стола.</i> <i>Сервировка при специальном обслуживании.</i> <i>Оформление бутербродов.</i> <i>Оформление закусок.</i> Оценка выполнения индивидуальной домашней работы. <i>Составление и подбор посуды, приборов.</i> <i>Особенности делового общения.</i> <i>Изучение обслуживания свадебного банкета.</i> <i>Изучение обслуживания групп туристов.</i> <i>Изучение правил расчёта по автоматизированным системам.</i>
	– Профессионально обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; – Профессиональное применение, передовых, инновационных методов работы и форм организации труда.	Оценка выполнения контрольной работы по теме: <i>«Определение правил, требований, характеристик организации и технологии обслуживания в общественном питании».</i> Темы для внеурочных работ: <i>POS-терминалы.</i> <i>Правила расчёта с помощью электронных карт.</i> <i>Энкодеры.</i> <i>Контрольно-кассовая техника.</i> <i>Требования к документу расчёта.</i> <i>Оформление накладной по предоставлению услуг при обслуживании туристических групп.</i>
		Зачет по итогам производственной практики. Квалификационный экзамен

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; – наличие положительных отзывов с места производственной практики.	Анализ производственных характеристик. Анализ активности участия обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности. Анализ трудоустройства выпускников по профессии.

Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области эксплуатации ККТ; – эффективность и качество выполнения работ; – соблюдение техники безопасности.	Мониторинг динамики качественного выполнения работ. Анализ участия обучающихся в конкурсах профессионального мастерства.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – решение стандартных и профессиональных нестандартных задач при работе на ККТ и расчётами с покупателями.	Отслеживание динамики эффективности и качества выполнения работ. Изучение дневников практики.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– использование различных источников, включая электронные носители и интернет-ресурс; – эффективное выполнение профессиональных задач.	Анализ статистических данных по использованию библиотечных, электронных и интернет-ресурсов для выполнения различных работ.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– успешное использование инноваций в области эксплуатации контрольно-кассовой техники; – эффективный поиск необходимой информации.	Анализ результата специально организованной деятельности с применением информационно-коммуникативных технологий.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами, руководством и клиентами в ходе обучения.	Мониторинг организации и развития учебного коллектива, сопряженности с педагогическим руководством. Методы социометрии.

Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продаж товаров.	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач при реализации товаров и услуг; – качество выполнения расчетных операций с покупателями; – качество оформления кассовых документов.	Диагностика качественного выполнения работ по реализации товара, оформлению документации в соответствии со стандартами и правилами продаж.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– применение профессиональных знаний в ходе выполнения обязанностей военной службы, на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	Мониторинг статистических данных выполнения воинской обязанности.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» по профессии «Официант, бармен»

Авторы – Солдатова Т.И., преподаватель
высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» (укрупненная группа – 43.00.00 «Сервис и туризм»). В структуре основной профессиональной образовательной программы профессиональный модуль ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» относится к профессиональному циклу (обязательная часть).

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы профессионального модуля.
2. Структура и содержание профессионального модуля.
3. Условия реализации программы профессионального модуля.
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения модуля, направленные на овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение профессионального модуля, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые профессиональные и общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данного модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен» и примерной программы профессионального модуля ПМ.01.

Изучение данного модуля способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данного модуля.

Заключение: Разработанная программа профессионального модуля соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального
модуля

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

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от «12» мая 2025 г.

Председатель: Иван С.И.Иванова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Т.И. Солдатова, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) является обязательной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок (ПК):

1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована:

в профессиональной подготовке, по рабочим профессиям 16399 официант, 11176 бармен, 11301 буфетчик на базе основного общего, среднего (полного) общего, профессионального образования (опыт работы не требуется);

в профессиональной переподготовке или повышении квалификации по профессиям 16399 официант, 11176 бармен, 11301 буфетчик (опыт работы по профилю профессии обязателен);

в качестве программы учебной дисциплины по выполнению работ по рабочим профессиям 16399 официант, 11176 бармен, 11301 буфетчик в рамках основной профессиональной образовательной программы по специальностям СПО 260807 технология продукции общественного питания. на базе основного общего, среднего (полного) общего, профессионального образования (опыт работы не требуется).

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приемы заказа;
- обслуживания потребителей алкогольной и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовка бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

Уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую учетно-отчетную документацию;
- правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

Знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационные оснащения бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;

- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правило личной подготовке бармена к обслуживанию;
- правило охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

1.3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания, за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1086 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 510 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 340 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 170 часа;

производственной практики – 576 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Производственная практика, часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	Теоретические лекционные занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1. – 2.7. ОК 01-07	Раздел 1. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	510	340	180	160	170	
	Производственная практика, часов	576					576
	Всего:	1086	340	180	160	170	576

* Раздел профессионального модуля – часть 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 отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК.

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	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.			
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.			
Тема 1. Квалификационные требования.	Содержание	12	
	1 Общие требования. Требования к профессии бармена в зависимости от квалификации. Характеристика работ по разряду. Общие сведения по соблюдению правил санитарии и гигиены. Личная подготовка работника.	4	1
	2 Виды и классификации баров. Классификация. Планировочные решения баров, буфетов. Торговые помещения баров. Виды барных стоек.	4	1
	3 Материально-техническое оснащение и информационное оснащение. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию. Правила оформления витрин баров, буфетов. Полировка посуды, приборов, инвентаря и аксессуаров бара. Классификация оборудования. Правила техники безопасности при работе с оборудованием. Подготовка бара, буфета к закрытию.	4	2
	Практические занятия	6	
	1 Виды и классификация баров	2	3
	2 Оформление витрины	2	3
	3 Подготовка посуды к обслуживанию потребителей бара, буфета.	2	3
	Самостоятельная работа.	20	
	Изучение требований квалификационной характеристики. Определение правил личной гигиены. Определение правил подготовки рабочего места в соответствии с санитарными нормами. Определение правил безопасной работы с посудой и инвентарём.		
Тема 2. Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования.	Содержание	28	
	1 Производственный инвентарь. Классификация. Виды и материалы. Требования к производственному инвентарю в зависимости от назначения. Правила работы с инвентарём.	4	2
	2 Весоизмерительное оборудование. Виды используемого весоизмерительного оборудования на предприятиях общественного питания. Конструкционные особенности. Правила подготовки к работе. Правила эксплуатации в соответствии с Законом «О техническом регулировании». Устранение мелких неисправностей.	8	2

	3	Технологическое оборудование. Виды используемого оборудования (механического, теплового, режущего, холодильного). Правила размещения и установки на рабочем месте. Конструкционные особенности. Правила подготовки технологического оборудования к работе. Правила безопасной работы со сменными механизмами, машинами, устройствами. Правила эксплуатации в соответствии с Законом «О техническом регулировании». Устранение мелких неисправностей.	8	2
	4	Кассовая техника. Классификация кассовой техники. Требования к кассовой технике, порядок и условия её применения. Требования к подготовке и эксплуатации кассовой техники. Ответственность за нарушение законодательства о применении ККМ. Устранение мелких неисправностей.	8	2
	Практические занятия		34	
	1	Производственный инвентарь	2	3
	2	Назначение и устройство весоизмерительного и механического оборудования	2	3
	3	Назначение режущего, теплового и холодильного оборудования.	2	3
	4	Классификация, устройство ККТ.	4	3
	5	Правила работы в начале, в течение и в конце рабочей смены.	4	3
	6	Правила работы и техника безопасности на весоизмерительном оборудовании.	4	3
	7	Правила эксплуатации и техника безопасности теплового оборудования, режущего и смешивающего оборудования».	4	3
	8	Правила эксплуатации и техника безопасности холодильного оборудования, мармитов и линий раздачи продукции.	4	3
	9	Подготовка и работа на компьютеризированной кассовой технике POS-терминал.	4	3
	10	Определение реквизитов отчёта о покупке и отчётов по кассовым операциям.	4	3
Самостоятельная работа			40	

	Правила безопасной эксплуатации и хранения производственного инвентаря. Ознакомление с технической документацией. Ознакомление с общими понятиями о машинах. Ознакомление с техникой безопасности при работе с электрооборудованием. Ознакомление с универсальными приводами, классификацией сменных механизмов. Ознакомление с температурными режимами и типами систем работы пароконвектомата. Ознакомление с назначением, устройством, правилами эксплуатации, посудой для СВЧ – печей. Ознакомление с водогрейным оборудованием. Ознакомление с машинами для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Заполнение книги кассира-оперциониста. Ознакомление с требованиями материальной ответственности. Составление алгоритмов отчёта о покупке. Оформление документов покупки. Ознакомление с технической документацией на ККТ для учёта технического обслуживания. Правила подготовки к эксплуатации ККТ. Расчёт выручки по отчётам на начало и конец рабочей смены. Техника безопасности при работе на ККТ.		
Тема 3. Обслуживание потребителей бара, буфета.	Содержание	16	
	1 Виды и методы обслуживания в баре, буфете. Методы обслуживания: самообслуживания, обслуживание официантом, барменом и буфетчиком, комбинированный метод. Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмиксинг и т.д.	4	2
	2 Виды и методы обслуживания в баре, буфете. Методы обслуживания: самообслуживания, обслуживание официантом, барменом и буфетчиком, комбинированный метод. Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмиксинг и т.д.	4	2
	3 Основной этап обслуживания. Приемы работы бармена за барной стойкой. Прием и исполнение заказа. Правила профессионального поведения бармена. Приготовление льда. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков. Виды и расчёт с посетителями.	4	2
	4 Заключительный этап обслуживания.	4	2
	Практические занятия	20	
	1 Приготовление бутербродов и простых закусок.	4	3
	2 Приготовление и подача безалкогольных напитков (готовых).	4	3
	3 Работа с мерной посудой.	4	3
	4 Правила отпуска алкогольной продукции.	4	3
	5 Организация рабочего места.	4	3
	Самостоятельная работа	20	

	Ознакомление с деловой культурой общения. Ознакомление с пищевой ценностью сырья для приготовления бутербродов и простых закусок. Определение сорта по классификации в зависимости от качества сырья. Ознакомление с качеством сырья в соответствии со стандартом.		
Тема 4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Содержание	12	
	1 Учёт денежных средств. Лимит денежных средств. Реквизиты отчёта о покупке. Реквизиты отчётов по кассовым операциям. Охрана труда. Общие правила безопасности работы.	6	1
	2 Учёт товарно-материальных ценностей. Качество товара. Правила приёмки товаров по количеству и качеству. Источники поступления продуктов. Документальное оформление отпуска продукции. Учёт реализации и отпуск готовой продукции, изделий кухни. Учёт тары. Товарные потери и порядок их списания. Порядок проведения инвентаризации.	6	1
	Практические занятия	10	
	1 Государственные денежные знаки.	2	3
	2 Оформление и заполнение акта инвентаризации наличных денежных средств; акта предварительного результата.	2	3
	3 Правила приёма и выдачи товарно-материальных ценностей.	2	3
	4 Ознакомление с оформлением документов продажи товаров при оптовой торговле: счёт, товарная накладная, расходная накладная, счёт-фактура, товарный отчёт.	2	3
	5 Оформление документов по учёту сырья и готовой продукции.	2	3
	Самостоятельная работа	30	
	Ознакомление с историей развития средств платежа. Требования к магнитным и чиповым, виртуальным носителям. Правильно заполнить справку-отчёт кассира. Правильно заполнить книгу кассира – операциониста. Правильно составить и рассчитать кассовый отчёта. Правильно оформить и рассчитать документы внутреннего и внешнего аудита. Составить ассортимент товара предлагаемого к продаже на рабочем месте кассира. Ознакомление с ценами на товары. Профессионально определять качество товара. Профессионально производить приёмку товаров по количеству и качеству. Ознакомление с оформлением документов продажи товаров при оптовой торговле: счёт, товарная накладная, расходная накладная, счёт-фактура, товарный отчёт.		
Тема 5. Изготовление кулинарной продукции.	Содержание	32	
	1 Правила приёмки продукции со склада и производства. Ознакомление с приёмкой продукции по количеству и качеству. Ознакомление со сроками и условием хранения различных групп товаров и готовой продукции в баре и буфете.	4	2

	2	Механическая и кулинарная обработка овощей.	4	1
	3	Рецептура приготовления кулинарной продукции. Ознакомление со сборником рецептов, технологическими картами, правилами составления и расчёта.	4	2
	4	Приготовление, оформление и отпуск простых закусок в условиях бара, буфета. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, комбинированных, закусочных (канапе). Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Приготовление, оформление и отпуск салатов из варёных овощей. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы. Приготовление, оформление и отпуск закусок из рыбы и не рыбных продуктов моря. Правила отпуска кулинарной продукции через бар и буфет.	20	2
	Практические занятия		38	
	1	Механическая и кулинарная обработка.	4	3
	2	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	4	3
	3	Формы нарезки бутербродов.	4	3
	4	Расчёт калькуляции бутербродов и закусок.	4	3
	5	Определение правил приёмки по количеству и качеству и пищевой ценности сырья и изделий.	4	3
	6	Приготовление открытых, закрытых, комбинированных и закусочных (канапе) бутербродов.	6	3
	7	Приготовление холодных закусок из мясной гастрономии и сырых овощей.	6	3
	8	Приготовление салатов из сырых, вареных овощей и смешанных продуктов	6	3
	Самостоятельная работа		20	
	Пищевая ценность колбасных изделий. Требования к качеству сыров в соответствии со стандартами. Химический состав и пищевая ценность сыров. Работа со сборником рецептов. Работа с дополнительной литературой по темам «Салаты», «Закуски», «Канапе», бутерброды. Требования к качеству солёных и копчёных рыб.			
	Содержание		8	
Тема 6. Расчёты с потребителями.	1	Расчёт с посетителями. Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Правила обслуживания и расчёта с покупателями за наличный и безналичный расчёт. Оформление заказа. Оформление документов покупки. Реквизиты счёта, чека.	8	2
	Практические занятия		16	
	1	Расчёт с посетителями за наличный и безналичный расчёт.	4	
	2	Решение ситуаций возникающих при обслуживании потребителей.	4	
	3	Оформление документов: счёта, заказа, чека.	4	

	4	Оформление документов: накладной, счёта-фактуры.	4	
	Самостоятельная работа		20	
	Составление таблицы изображений символов на купюрах и монетах.			
	Ознакомление с нормами повреждений денежных средств. Работа с книгой заказа.			
Тема 7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Содержание		72	
	1	Классификация и методы. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков, смешанных и коктейлей. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. Оформление и подача смешанных напитков и коктейлей.	6	2
	2	Основы построения смешанных напитков и коктейлей. Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей. Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей. Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	6	2
	3	Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление, оформление и отпуск аперитивов и освежающих напитков. Приготовление, оформление и отпуск молочных напитки и эг-ногов. Приготовление, оформление и отпуск флипов, физов, шербетов. Приготовление, оформление и отпуск напитки с фруктами, мороженым и сливками.	6	2
	4	Приготовление алкогольных смешанных напитков. Приготовление, оформление и отпуск Эг-ноги; Флипы; Физы; Дейзи и слинги.	6	2
	5	Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление, оформление и отпуск Хайболы; Коллинзы; Кулеры; Рикки; Швеппес.	6	2
	6	Приготовление средних и коротких смешанных напитков. Приготовление, оформление и отпуск средние смешанные напитки. Короткие смешанные напитки.	6	2
	7	Горячие и холодные смешанные напитки и коктейли. Приготовление, оформление и отпуск Гроги; Тодди. Приготовление, оформление и отпуск горячие смешанные напитки на основе чая. Приготовление, оформление и отпуск горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе.	6	2
	8	Напитки для компании. Приготовление, оформление и отпуск Пунши; Глинтвейны; Крюшоны; Сангрия; Сбитни; Медовые смешанные напитки.	6	2
	9	Приготовление коктейлей-аперитивов. Приготовление, оформление и отпуск Коктейли-аперитивы на основе крепких алкогольных напитков. Приготовление, оформление и отпуск Коктейли-аперитивы на основе ароматизированных вин.	6	2
	10	Приготовление коктейлей-диджестивов. Приготовление, оформление и отпуск Коктейли групп сауэр и фрозен. Коктейли группы смэш. Приготовление коктейлей со сливками и с мороженым. Слоистые коктейли. Коктейли с шампанским. Коктейли фраппе и мист. Оригинальные коктейли с ликером «Самбука». Коктейли с абсентом.	6	2

	11	Экзотические и эксклюзивные коктейли. Приготовление, оформление и отпуск экзотических и эксклюзивных коктейлей.	6	2
	12	Правила профессионального поведения бармена.	6	2
	Практические занятия		36	
	1	Классификация смешанных напитков.	4	3
	2	Классификация алкогольных напитков.	4	3
	3	Классификация безалкогольных напитков.	4	3
	4	Оформление напитков в зависимости по классификации.	4	3
	5	Оформление, изготовление и подача безалкогольных смешанных и алкогольных напитков.	4	3
	6	Оформление, изготовление и подача напитков для компании.	4	3
	7	Оформление, изготовление и подача горячих смешанных напитков.	4	3
	8	Оформление, изготовление и подача холодных смешанных напитков.	4	3
	9	Оформление, изготовление и подача экзотических и эксклюзивных напитков, аперитивов, диджестивов.	4	3
	Самостоятельная работа		20	
	Работа с дополнительной литературой «Оформление напитков». Ознакомление с новыми методами приготовления напитков. Ознакомление с качеством напитков в соответствии с санитарными требованиями. Подготовка рефератов по темам: «Коктейли с мороженым», «Смешанные напитки», «Экзотические коктейли», «Тематические коктейли».			

Производственная практика Виды работ Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Оформление витрины бара, буфета. Подготовка посуды, приборов, инвентаря и инструментов к работе. Подготовка сырья для смешанных напитков. Заполнение первичных кассовых документов. Ведение учёта материальных ценностей. Проведение инвентаризации денежных средств. Определение правил возврата товара и составление заявления от покупателей о возврате товара. Ознакомление с ценами на товары. Определение качества товара. Приёмка товаров по количеству и качеству. Ознакомление с оформлением документов продажи товаров при оптовой торговле: счёт, товарная накладная, расходная накладная, счёт-фактура, товарный отчёт. Работа с производственным инвентарём. Подготовка оборудования к работе. Работа на весоизмерительном оборудовании. Эксплуатация технологического оборудования. Санитарная обработка оборудования. Устранение мелких неисправностей. Расчёт с покупателями. Требования к эксплуатации контрольно-кассовых машин. Работа в режиме продаж и отчётов. Правильное заполнение книги кассира - операциониста; справки-отчёта кассира; книги прихода и расхода. Правильное составление и расчет кассового отчёта. Быстрое и профессиональное обслуживание потребителей за барной стойкой буфета. Использование инвентаря. Пополнение ассортимента продукции бара, буфета. Приёмка продукции с производства, со склада. Приёмка товара от поставщиков. Соблюдение условий и сроков реализации барной продукции. Отслеживание санитарного состояния бара, буфета. Профессиональное пользование картой бара, меню. Ведение переговоров по оказанию дополнительных услуг. Соблюдение правил личной гигиены. Выполнение норм по охране труда.	576	
--	-----	--

Порционирование гастрономических продуктов. Приготовление открытых и закрытых бутербродов. Выполнение правил подачи бутербродов. Выполнение правил подачи салатов из сырых овощей. Выполнение правил подачи салатов из варёных овощей. Приготовление холодных закусок из рыбы и морепродуктов. Приготовление холодных закусок из мяса и субпродуктов. Приготовление закусок из овощей. Оформление и правила отпуска. Выполнение правил получения, хранения и выдачи денежных средств. Определение подлинности государственных денежных знаков. Определение степени повреждений банкнот и их пригодности для дальнейшего оборота. Оформление документа заказа. Оформление документов покупки. Расчёт с покупателями за наличными и безналичными средствами. Выполнение подготовки рабочего места для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Приготовление смешанных напитков, безалкогольных и алкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления. Правильное применение приёмов и способов отпуска напитков. Правильное использование мерной посуды. Соблюдение правил личной гигиены. Соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. Обслуживание посетителей за стойкой бара в соответствии с правилами и атмосферой заведения. Приветствие, информирование, прием и исполнение заказов. Владение правилами этикета и техникой обслуживания посетителей за барной стойкой и в зале. Соблюдение рецептуры, технологии приготовления, правил оформления и подачи алкогольных и слабоалкогольных напитков, смешанных напитков, а так же закусок, блюд и кондитерских изделий. Владение правилами международного этикета, техникой обслуживания иностранных посетителей. Правильное использование инвентаря, столовой посуды и приборов, технологического оборудования при изготовлении и отпуске напитков и закусок. Соблюдение условий и сроков хранения кулинарной продукции и покупных товаров, температурных режимов подачи напитков и закусок, правил реализации напитков в барах. Соблюдение правил эксплуатации видео и звуковоспроизводящей аппаратуры. Соблюдение правил эксплуатации расчётных узлов, порядка оформления счетов и расчётов по ним с потребителями. Умение предлагать различные виды дополнительных услуг. Правильное оформление учётно-отчётной документации.		
Всего	1086	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатории «Технологии обслуживания в общественном питании»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Рабочее место преподавателя.
Рабочие места для обучающихся
Комплект бланков технологической документации.
Комплект учебно-методической документации.
Мерный инвентарь;
Набор посуды для чая;
Набор посуды для кофе;
Набор приборов;
Набор тарелок.

Технические средства обучения: Проектор

Экран

Комплект лицензионного программного обеспечения

Мастерские «Бар»; «Банкетный зал»;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Блендер;	Подносы круглые,	Ложка для соуса;
Миксер;	прямоугольные;	Ложка для салатов;
Шейкер;	Наборы для специй;	Ложка лимонадная;
Кофемолка;	Столовые приборы;	Ложка для яиц всмятку;
Самовар;	Мерный инвентарь;	Прибор для икры;
Сковороды;	Ложки разливательные;	Набор ножей;
Кофеварка;	Приборы для разделки	Вилка для устриц;
Холодильный шкаф;	мяса;	Щипцы для омаров;
Пашотница;	Приборы для разделки	Вилка для омаров;
Кокотница;	рыбы;	Настольный
Креманки;	Приборы универсальные	подогреватель блюд и
Икорница;	для порционирования;	тарелок;
Меланжницы;	Щипцы раздаточные,	Соусный подогреватель
Хлебные корзинки;	универсальные;	для фондю;
Турка;	Лопатки раздаточные;	Микроволновая печь;
Ведро для подачи	Лопатка для торта;	Банкетная стойка;
шампанского;	Ложка бульонная;	Барная стойка.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Шейкер;	Меланжницы;	Столовые приборы;
Кофемолка;	Хлебные корзинки;	Мерный инвентарь;
Самовар;	Ведро для подачи	Ложки разливательные;
Пашотница;	шампанского;	Приборы для разделки
Кокотница;	Подносы круглые,	мяса;
Креманки;	прямоугольные;	Приборы для разделки
Икорница;	Наборы для специй;	рыбы;

Приборы универсальные для порционирования; Щипцы раздаточные, универсальные; Лопатки раздаточные; Лопатка для торта; Ложка бульонная;	Ложка для соуса; Ложка для салатов; Ложка лимонадная; Ложка для яиц всмятку; Прибор для икры; Набор ножей; Вилка для устриц;	Щипцы для омаров; Вилка для омаров; Настольный подогреватель блюд и тарелок; Соусный подогреватель для фондю.
---	--	--

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература:

1. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету кассовых операций и результатов инвентаризации (утв. Постановлением Госкомстата России от 18.08.1998 N 88).
2. Федеральный закон от 2 января 2000г. в редакции от 2001г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // СЗ РФ.
3. Федеральный закон от 22 мая 2003г № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных и безналичных денежных расчётов и (или) расчётов с использованием платёжных карт»// СЗ РФ.- № 21.
4. Российская федерация закон о защите прав потребителей (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, с последними изменениями и дополнениями
5. Положение о правилах организации наличного денежного обращения на территории Российской Федерации.
6. Приказ Министра здравоохранения РФ от 14 апреля 2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти.-2000г. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
9. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
10. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
11. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
12. Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации. — М.: Приор, 2019.
13. Правила торговли: [сборник законодат. актов и нормативных докум.].

Учебники и пособия:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания: Учеб. Для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования.: Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Учеб. пособие для нач. проф. образования. Издательский центр «Академия», 2021.- 272 с.
3. Чалова Н.В Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах. Ростов н /Д: Феникс, 2020. – 352с.
- 4.Богданова В.В.Организация и технология обслуживания в барах: учеб.пособие для сред.проф. образования/Издательский центр «Академия», 2022.- 112с.

Журнал:

1. «Общественное питание» - информационный журнал для рабочих профессий повар, кондитер, официант, бармен.

Интернет ресурс.

- 1.<http://www.garant.ru> – информационный сайт о законах, указах, изменениях в законодательстве.
- 2.<http://www.spbnalog.ru> – информационный сайт в помощь бухгалтеру о нормах заполнения документации, ведение документооборота на малых предприятиях.
- 3.www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/.../fragment_18460.pdf
4. www.superjob.ru/contests/6492/
5. enoteka.ru/Articles/View/?id=310

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Требования к организации образовательного процесса в рамках профессионального модуля **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** является освоение компетенций, приобретаемого практического опыта, знаниями и умениями для получения профессиональных базовых навыков. В образовательном процессе активно используются электронные ресурсы, деловые игры, тестирование, практические и лабораторные работы, анализ производственных ситуаций.

Требование допуска к производственной практики (по профилю профессии) является освоение учебной практикой в рамках профессионального модуля.

Для обучающихся проводятся консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные) в период реализации образования.

Промежуточная аттестация по ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» проводится квалификационный экзамен во 2 семестре. По итогам квалификационного экзамена присваиваются квалификации Бармен 4 разряда, Буфетчик 4 разряда.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии **43.01.01 Официант, бармен** должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование соответствующее профилю модуля **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.**

Опыт работы по профессии обязательно.

Реализация программы модуля предполагает обязательную стажировку в профильных организациях.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Квалификационный экзамен	
МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Экзамен	Защита практических работ Оценка выполнения самостоятельной работы
ПП. 02 Производственная практика	Зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики

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

Образовательное учреждение при подготовке по учебному модулю **«Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»** обеспечивает организацию и проведение дифференцированного зачета, демонстрируемого обучающимися знаний и умений. Формы и методы текущего контроля по учебному модулю доводится до сведения обучающихся в начале семестра обучения.

Для текущего контроля созданы фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

ФОС включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы. Предназначенные для определения соответствия (или не соответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Оценка знаний, умений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Правильно определять: – Виды и классификации баров; – Планировочные решения баров, буфетов; – Материально-	Устный опрос. Оценка выполнения тестовых работ: <i>«Виды и классификация баров».</i> <i>«Оформление витрины».</i> Оценка выполнения практических работ: <i>Выполнение работы по подготовки посуды и инвентаря к обслуживанию</i>

	техническое и информационные оснащения бара и буфета; – Характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; – Правило и последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию. – Своевременно подготавливать бар, буфет к обслуживанию; – Правильно оформлять витрины бара; - Выполнение полировки посуды; – Грамотно подготавливать сырье для смешанных напитков; – Профессионально готовить бар, буфет к обслуживанию и к закрытию.	<i>потребителей бара, буфета.</i> Оценка выполнения лабораторной работы: <i>Выполнение подготовки посуды к обслуживанию.</i> Оценка выполнения контрольной работы. <i>Выполнение основ организации и технологии обслуживания в буфетах и барах.</i> Оценка выполнения индивидуальных домашних работ: <i>Ознакомление с требованиями квалификационной характеристики.</i> <i>Определение правил личной гигиены.</i> <i>Определение правил подготовки рабочего места в соответствии с санитарными нормами.</i> <i>Определение правил безопасной работы с посудой и инвентарём.</i>
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Правильно определять: – Виды и методы обслуживания в баре, буфете; – Технологию приготовления смешанных и горячих напитков; – Правило личной подготовке бармена к обслуживанию. – Профессионально обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; – Своевременно	Устный опрос. Оценка выполнения тестовых работ по темам: <i>«Работа с мерной посудой».</i> <i>«Правила отпуска алкогольной продукции».</i> Оценка выполнения практической работы: <i>Организация рабочего места.</i> Оценка выполнения лабораторных работ: <i>Приготовление бутербродов и простых закусок. Приготовление и подача безалкогольных напитков (готовых).</i> Оценка выполнения индивидуальных домашних работ: <i>Ознакомление с деловой культурой общения.</i> <i>Ознакомление с пищевой ценностью сырья для приготовления бутербродов и простых закусок.</i> <i>Определение сорта по классификации в зависимости от качества сырья.</i> <i>Ознакомление с качеством сырья в соответствии со стандартом.</i>

	принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам продукции бара, буфета; – Соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию; – Соблюдение правил профессионального этикета; – Соблюдение правил встречи гостей бара и приемы заказа; – Профессиональная подготовка и к обслуживанию выездного мероприятия.	
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	– Соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; – Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности; – Правильность эксплуатации оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил в процессе работы; – Правильное использование необходимого инвентаря и весоизмерительного торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания; – Грамотная подготовка посуды и приборов к обслуживанию.	Устный опрос. Оценка выполнения тестовых работ по темам: <i>«Производственный инвентарь».</i> <i>«Назначение и устройство весоизмерительного оборудования».</i> <i>«Назначение и устройство механического оборудования».</i> <i>«Назначение и устройство режущего оборудования».</i> <i>«Назначение и устройство теплового оборудования».</i> <i>«Назначение и устройство холодильного оборудования».</i> <i>«Классификация, устройство ККТ».</i> <i>«Правила работы в начале работы, в течение рабочей смены, в конце рабочей смены».</i> <i>«Периферийные устройства».</i> Оценка выполнения практических работ: <i>Работа на весоизмерительном оборудовании.</i> <i>Определение правил эксплуатации теплового оборудования.</i> <i>Определение правил эксплуатации режущего и смешивающего оборудования».</i> <i>Определение правил эксплуатации холодильного оборудования».</i> <i>Определение требований к мармитам и линиям раздачи продукции.</i> <i>Подготовка и работа на компьютеризированной кассовой технике POS-терминал.</i> <i>Определение реквизитов отчёта о покупке и отчётов по кассовым</i>

		операциям. Оценка выполнения лабораторных работ: <i>Подготовка к работе производственного инвентаря.</i> <i>Подготовка к работе, эксплуатация оборудования, заключительные операции и устранение мелких неисправностей.</i> <i>Определение устройства технологического оборудования, правил безопасной эксплуатации, способов устранения мелких неисправностей.</i> <i>Определение устройства, правил эксплуатации контрольно кассовой техники. Устранение мелких неисправностей.</i> Оценка выполнения индивидуальных домашних работ: <i>Правила безопасной эксплуатации и хранения производственного инвентаря.</i> <i>Ознакомление с технической документацией.</i> <i>Ознакомление с общими понятиями о машинах.</i> <i>Ознакомление с техникой безопасности при работе с электрооборудованием.</i> <i>Ознакомление с универсальными приводами, классификацией сменных механизмов.</i> <i>Ознакомление с температурными режимами и типами систем работы пароконвектомата.</i> <i>Ознакомление с назначением, устройством, правилами эксплуатации, посудой для СВЧ – печей.</i> <i>Ознакомление с водогрейным оборудованием.</i> <i>Ознакомление с машинами для нарезки хлеба и гастрономических товаров.</i> <i>Заполнение книги кассира-операциониста.</i> <i>Ознакомление с требованиями материальной ответственности.</i> <i>Составление алгоритмов отчёта о покупке.</i> <i>Оформление документов покупки.</i> <i>Ознакомление с технической документацией на ККТ для учёта технического обслуживания.</i> <i>Правила подготовки к эксплуатации ККТ.</i>
--	--	--

		<i>Расчёт выручки по отчётам на начало и конец рабочей смены.</i> <i>Техника безопасности при работе на ККТ.</i>
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	– Правильное и грамотное ведение учетно-отчетной и кассовой документации; – Своевременно осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; – Правильность оформления необходимой учетно-отчетной документации; – Правильность оформления отчетно-финансовых документов.	Устный опрос. Оценка выполнения тестовых работ по темам: <i>«Государственные денежные знаки».</i> <i>«Правила приема и выдачи товарно-материальных ценностей».</i> Оценка выполнения практических работ: <i>Ознакомление с оформлением документов продажи товаров при оптовой торговле: счёт, товарная накладная, расходная накладная, счёт-фактура, товарный отчёт.</i> Оценка выполнения лабораторных работ: <i>Оформление документов по учёту сырья и готовой продукции.</i> <i>Оформление и заполнение акта инвентаризации наличных денежных средств; акта предварительного результата.</i> Оценка выполнения индивидуальных домашних работ: <i>Ознакомление с историей развития средств платежа.</i> <i>Требования к магнитным и чиповым, виртуальным носителям.</i> <i>Правильно заполнить справку-отчёт кассира.</i> <i>Правильно заполнить книгу кассира – операциониста.</i> <i>Правильно составить и рассчитать кассовый отчёт.</i> <i>Правильно оформить и рассчитать документы внутреннего и внешнего аудита.</i> <i>Составить ассортимент товара предлагаемого к продаже на рабочем месте кассира.</i> <i>Ознакомление с ценами на товары.</i> <i>Профессионально определять качество товара.</i> <i>Профессионально производить приёмку товаров по количеству и качеству.</i> <i>Ознакомление с оформлением документов продажи товаров при оптовой торговле: счёт, товарная накладная, расходная накладная, счёт-фактура, товарный отчёт.</i>
		Дифференцированный зачет

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	– Правильность применения технологии приготовления простых закусок; – Правильное определение сроков и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; – Соблюдение правил приемки товара; – Правильное и грамотное использование рецептуры приготовления кулинарной продукции; – Правильное и качественное приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления.	Устный опрос. Оценка выполнения теста по темам: <i>«Механическая и кулинарная обработка».</i> <i>«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».</i> Оценка выполнения практических работ: <i>Формы нарезки бутербродов.</i> <i>Расчёт калькуляции бутербродов и закусок.</i> <i>Определение правил приёмки и пищевой ценности сырья и изделий.</i> Оценка выполнения лабораторной работы: <i>Приготовление салатов.</i> <i>Приготовление холодных закусок.</i> <i>Приготовление бутербродов.</i> Оценка выполнения индивидуальных домашних работ: <i>Пищевая ценность колбасных изделий.</i> <i>Требования к качеству сыров в соответствии со стандартами.</i> <i>Химический состав и пищевая ценность сыров.</i> <i>Работа со сборником рецептов.</i> <i>Работа с дополнительной литературой по темам «Салаты», «Закуски», «Канapé».</i> <i>Требования к качеству солёных и копчёных рыб.</i>
ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	– Соблюдение правил расчёта с потребителями; – Правильность оформления платежей по счетам; – Соблюдения правил ведения кассовой документации;	Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: <i>Расчёт с посетителями за наличный и по безналичному расчёту.</i> <i>Решение ситуаций возникающих при обслуживании потребителей.</i> <i>Оформление счёта, заказа, чека.</i> <i>Оформление документов накладной, счёта-фактуры.</i> Оценка выполнения индивидуальных домашних работ: <i>Составление таблицы изображений символов на купюрах и монетах.</i> <i>Ознакомление с нормами повреждений денежных средств.</i> <i>Работа с книгой заказа.</i>
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	– Правильность определения характеристики алкогольных и безалкогольных напитков; – Использование приемов и способов отпуска напитков; – Соблюдение	Устный опрос. Оценка выполнения тестовых работ по темам: <i>«Классификация смешанных напитков».</i> <i>«Классификация безалкогольных напитков».</i> <i>«Классификация алкогольных напитков».</i> Оценка выполнения практической работы:

	технологии приготовления смешанных напитков; – Правильность подготовки рабочего места при изготовлении напитков; – Грамотная подготовка сырья; – Соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями; – Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления; – Соблюдение правил личной гигиены.	<i>Оформление напитков в зависимости по классификации.</i> Оценка выполнения лабораторных работ: <i>Оформление, изготовление и подача безалкогольных смешанных и алкогольных напитков.</i> <i>Оформление, изготовление и подача напитков для компании.</i> <i>Оформление, изготовление и подача горячих смешанных напитков.</i> <i>Оформление, изготовление и подача холодных смешанных напитков.</i> <i>Оформление, изготовление и подача экзотических и эксклюзивных напитков, аперитивов, диджестивов.</i> Оценка выполнения индивидуальных работ: <i>Работа с дополнительной литературой «Оформление напитков».</i> <i>Ознакомление с новыми методами приготовления напитков.</i> <i>Ознакомление с качеством напитков в соответствии с санитарными требованиями.</i> Подготовка рефератов по темам: <i>«Коктейли с мороженым».</i> <i>«Смешанные напитки».</i> <i>«Экзотические коктейли».</i> <i>«Тематические коктейли».</i>
		Самостоятельная работа, проект. <i>Обслуживание потребителей общественного питания в кафе (барах, ресторанах и т.д.) по формам обслуживания потребителей и видам коммерческих предприятий.</i> Зачет по итогам производственной практики. Квалификационный экзамен

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; – наличие положительных отзывов с места производственной практики.	Анализ производственных характеристик. Анализ активности участия обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности. Анализ трудоустройства выпускников по профессии.

Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области эксплуатации ККТ; – эффективность и качество выполнения работ; – соблюдение техники безопасности.	Мониторинг динамики качественного выполнения работ. Анализ участия обучающихся в конкурсах профессионального мастерства.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – решение стандартных и профессиональных нестандартных задач при работе на ККТ и расчётами с покупателями.	Отслеживание динамики эффективности и качества выполнения работ. Изучение дневников практики.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– использование различных источников, включая электронные носители и интернет-ресурс; – эффективное выполнение профессиональных задач.	Анализ статистических данных по использованию библиотечных, электронных и интернет-ресурсов для выполнения различных работ.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– успешное использование инноваций в области эксплуатации контрольно-кассовой техники; – эффективный поиск необходимой информации.	Анализ результата специально организованной деятельности с применением информационно-коммуникативных технологий.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами, руководством и клиентами в ходе обучения.	Мониторинг организации и развития ученического коллектива, сопряженности с педагогическим руководством. Методы социометрии.

Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продаж товаров.	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач при реализации товаров и услуг; – качество выполнения расчетных операций с покупателями; – качество оформления кассовых документов.	Диагностика качественного выполнения работ по реализации товара, оформлению документации в соответствии со стандартами и правилами продаж.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– применение профессиональных знаний в ходе выполнения обязанностей военной службы, на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	Мониторинг статистических данных выполнения воинской обязанности.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по профессиональному модулю ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» по профессии «Официант, бармен»

Авторы – Солдатова Т.И., преподаватель
высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы ФГОС СПО по профессии «Официант, бармен» (укрупненная группа – 43.00.00 «Сервис и туризм»). В структуре основной профессиональной образовательной программы профессиональный модуль ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» относится к профессиональному циклу (обязательная часть).

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы профессионального модуля.
2. Структура и содержание профессионального модуля.
3. Условия реализации программы профессионального модуля.
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения модуля, направленные на овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение профессионального модуля, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые профессиональные и общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данного модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен» и примерной программы профессионального модуля ПМ.02.

Изучение данного модуля способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данного модуля.

Заключение: Разработанная программа профессионального модуля соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:

Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»



**Министерство образования Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Владимирской области
«Суздальский индустриально-гуманитарный колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

14 мая 2025 г.

ООО «ВСП» Суздаль отель «АЖУР»

Е.А.Березина

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора колледжа

от 14 мая 2025 г. № 97-ОД

В.В. Малашкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебной
дисциплины**

ФК.00 Физическая культура

Суздаль, 2025

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профессионального цикла по
профессии «Официант, бармен»

Протокол № 9 от 12 мая 2025 г.

Председатель: Иван С.И.Иванова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен

Укрупнённая группа профессии: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Владимирской области «Суздальский индустриально-гуманитарный колледж».

Разработчик: Д.А. Жильцова, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК».

Рецензент:

Г.В. Горлова, методист ГБПОУ ВО «СИГК».

СОГЛАСОВАНО:

ИП «Л.Н. Ландышева»



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является обязательной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в следующих формах:

- учебные занятия;
- физические упражнения в режиме учебного дня и производственной деятельности;
- самостоятельные занятия физическими упражнениями, спортом и туризмом;
- занятия в спортивных клубах, секциях и группах по интересам;
- массовые оздоровительные физкультурные и спортивные мероприятия, проводимые в свободное от учёбы время;
- профессионально-прикладной физической подготовке.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в раздел физическая культура.

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

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

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

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

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
основы здорового образа жизни

Формируемые компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
Практические занятия	<i>80</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>40</i>
<i>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, теоретические и практические работы, самостоятельная работа студентов,		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов Основы здорового образа жизни.	Содержание учебного материала		-	2	
	1.	Цели и задачи физической культуры			
	2.	Основные понятия, термины			
	3.	Необходимость формирования физической культуры личности.			
	4.	Положения о соревнованиях.			
	Самостоятельная работа студентов 1. Проработка специальной и учебной литературы, поиск информации с использованием Интернет – ресурсов. 2. Написание рефератов Примерная тематика рефератов 1 Физическая культура личности 2.Формирование профессионально- значимых свойств личности 3 Физическая культура и спорт, физическое воспитание, самовоспитание и самообразование 4.Физическая культура как учебная дисциплина среднего профессионального образования 5.Ценностные ориентации и отношение студентов к физической культуре и спорту 6.Повышение умственной и физической работоспособности средствами физической культуры 7 Ценностные ориентиры здорового образа жизни. 8.Как заменить вредные привычки (курение, употреблять спиртные напитки и наркотические вещества) на занятиях физическими упражнениями 9 Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие 10 Здоровый образ жизни и его взаимосвязь с общей культурой индивида 11.Составляющие здорового образа жизни 12 Критерии здорового образа жизни.		4		
Тема 2. Социально – биологические основы физической культуры и спорта	Самостоятельная работа студентов: написание рефератов Примерная тематика рефератов 1. Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся система. 2. Воздействие природных и социально-экономических факторов на организм и жизнедеятельность человека. 3. Развитие человека как личности и его организма в процессе активной двигательной деятельности 4. Возрастные особенности развития 5. Физиологические и биохимические изменения, происходящие в организме под воздействием активной двигательной активности 6. Физиологическая характеристика некоторых состояний, возникающих в процессе двигательной деятельности (предстартовое состояние, разминка, вбрасывание, «мёртвая точка», «второе дыхание», утомление). 7. Средства физической культуры и спорта в совершенствовании функциональных возможностей организма и обеспечении его умственной и физической деятельности, устойчивости к различным условиям внешней среды		4		
	Тема 3. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала		24	
		Практические занятия		20	
		1.	Развитие специальной выносливости (бег на средние дистанции)	4	2
		2.	Развитие общей выносливости (бег на длинные дистанции и кроссовая подготовка)	4	2
		3.	Совершенствование техники бега на длинные дистанции – бег по повороту и по прямой. Развитие скоростных качеств	4	3
4.		Совершенствование техники бега с низкого старта Совершенствование техники бега с высокого старта.	4	3	
5.		Сдача контрольного норматива бег на 2000, 3000 метров	4	3	

	Самостоятельная работа студентов: 1. Написание рефератов. Примерная тематика рефератов: 1.История развития лёгкой атлетики. 2.Виды легкоатлетических упражнений 3.Вологодские легкоатлеты –участники Олимпийских игр и чемпионатов Мира. 2. Занятие в спортивных секциях легкой атлетики. 3. Участие в спортивных соревнованиях и спортивно-массовых мероприятиях. 4. Выполнение индивидуальных домашних заданий	4	
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала	26	
	Практические занятия	20	
	1. Развитие ловкости. Совершенствование техники ведения мяча в баскетболе	4	3
	2. Учебная игра (баскетбол).	4	3
	3. Взаимодействие игроков. Развитие чувства коллективизма.	4	3
	4. Совершенствование техники подач и передач мяча в волейболе. Совершенствование техники нападающего удара в волейболе.	4	2
	5. Учебная игра (волейбол)	4	3
	Самостоятельная работа студентов 1. Написание рефератов Примерная тематика рефератов: 1. Физические способности человека и их развитие 2. Известные спортсмены – выпускники 2. Выполнение индивидуальных домашних заданий 3. Занятия в спортивных секциях и клубах по спортивным играм. 4. Участие в спортивных соревнованиях	6	
Тема 5. Гимнастика.	Содержание учебного материала	16	
	Практические занятия	12	
	1. Поднимание и переноска тяжестей. Развитие силовых качеств	4	2
	2. Развитие силы со статическим напряжением. Развитие координации движений	4	2
	3. Развитие силы со статическим напряжением. Сдача контрольного норматива	4	3
	Самостоятельная работа студентов 1. Написание рефератов Примерная тематика рефератов: 1. История возрождения Олимпийского движения и его роль в мировой культуре. 2. Выдающиеся советские и российские участники Олимпийских игр (на примере одного - двух спортсменов) 3. Профилактические меры по предупреждению травматизма во время занятий физическими упражнениями. 2. Выполнение индивидуальных домашних заданий 3. Занятия в спортивных секциях и клубах гимнастики 4. Участие в спортивных соревнованиях	4	
	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия	8	
Тема 6. Атлетическая гимнастика.	1. Развитие силовых качеств. Совершенствование техники упражнений с отягощениями: (гантелями, гириями, штангой, эспандерами).	4	3
	2. Развитие силовой выносливости .Развитие силы со статическим напряжением	4	2
	Самостоятельная работа студентов	4	

	1. Написание рефератов Примерная тематика рефератов: 1. Специальная физическая подготовка спортсмена. 2. Коррекция индивидуального физического развития и двигательных возможностей 3. Специальная физическая подготовка спортсмена. 2. Выполнение домашних заданий		
Тема 7. Шейпинг.	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия	8	
	1. Научить индивидуальному подбору упражнений, правильному питанию (шейпинг-тренировка, шейпинг-питание).	4	2
	2. Развитие всех физических качеств обучающихся. Совершенствование гимнастических упражнений	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся Написание рефератов Примерная тематика рефератов 1. Формирование устойчивого мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и спорту 2. Развитие познавательной творческой активности, направленной на самостоятельное использование средств физической культуры и спорта в целях физического совершенствования. 3. Профилактика общих и профессиональных заболеваний, травматизма, вредных привычек	4	
Тема 8. Лыжная подготовка.	Содержание учебного материала:	18	
	Практические занятия	8	
	1. Развитие выносливости студентов Ходьба на лыжах до 6 - 8 км	4	3
	2. Совершенствование техники конькового хода	4	3
	Самостоятельная работа студентов 1. Написание рефератов Примерная тематика рефератов 1. Обеспечение необходимой двигательной активности, достижение и поддержание оптимального уровня физической подготовленности. 2. История развития лыжного спорта в России. 3. Вологодские лыжники – чемпионы Олимпийских игр и чемпионатов Мира. 2. Выполнение домашних заданий 3. Занятия в спортивных секциях и клубах лыжного спорта 4. Участие в спортивных соревнованиях	10	
Промежуточная аттестация		Зачет	
Всего:		120	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного комплекса, включающего спортивный зал, стадион

Оборудование: мячи в/б, б/б, ф/б, тренажёры, щиты б/б пластиковые, оборудование для прыжков в высоту, медболы (набивные мячи), фитнес-мячи, коврики гимнастические, маты, гимнастическое оборудование, скамейки гимнастические, сетки б/б, в/б, оборудование для настольного тенниса, обручи, иглы к насосу, свисток судейский, секундомер. Технические средства обучения: Музыкальный центр, мультимедийную установку, ноутбук или компьютер, школьную доску.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для учреждений СПО.— М., 2021.

Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учебник для студентов СПО. — М., 2020.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной и текущий контроль индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимся знаний, умений и навыков проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимся индивидуальной домашней работы.

Обучение учебной дисциплине завершается итоговой аттестацией в форме дифференцированного зачета, которую проводит преподаватель. Допуском к зачету служит своевременное выполнение практических работ, домашних заданий, индивидуальных проектных заданий, успешная работа в семестре, а именно выполнение всех учебных заданий, положительная промежуточная аттестация.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения по основной профессиональной образовательной программе.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС), которые включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, самоопределения в физической культуре	<i>Формы контроля - зачёты, дифференцированный зачёт. Текущий контроль – в форме сдачи контрольных нормативов Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта, состоящего из практической и теоретической частей</i>
Знания:	
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	<i>Критерии результативности занятий. Оценки результатов обучения – уровень овладения теоретическими и практическими умениями и знаниями. Выполнение учебной программы, регулярность посещения занятий и выполнение контрольных нормативов в виде контрольных упражнений</i>

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ФК.00 «Физическая культура» по профессии
«Официант, бармен»

Авторы – Жильцова Д.А., преподаватель
первой квалификационной категории ГБПОУ ВО «СИГК»

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 «Физическая культура» для профессии «Официант, бармен» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 «Официант, бармен» (укрупнённая группа - 43.00.00 «Сервис и туризм»), рабочего учебного плана колледжа.

Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 «Физическая культура» состоит из следующих разделов:

1. Паспорт программы учебной дисциплины.
2. Структура и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте программы сформулированы цели и задачи освоения дисциплины, направленные на овладение обучающимися общими компетенциями.

Количество часов, выделенное на освоение учебной дисциплины, позволит:

- сформировать у обучающихся необходимые общие компетенции;
- получить необходимые знания и умения, которые можно применять в дальнейшем на практике.

Тематический план имеет оптимальное распределение часов по разделам и темам по очной форме обучения, в соответствии с рабочим учебным планом.

Каждый раздел программы отражает тематику и вопросы, позволяющие, в полном объеме, изучить необходимый теоретический материал. Проведение практических занятий, предусмотренных рабочей программой, позволяет закрепить теоретические знания, приобретенные при изучении данной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Официант, бармен».

Изучение данной дисциплины способствует эффективной и качественной подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рабочая программа содержит минимум литературы, необходимой для изучения данной дисциплины.

Заключение: Разработанная программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО и минимуму содержания и уровню подготовки квалифицированных рабочих, служащих и рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по профессии «Официант, бармен».

Рецензент:



Е.А.Березина, ООО «ВСП» Суздаль отель
«АЖУР»